Ulubiona zalewajka



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki pokrojone w kostkę	2 kg
żur	0,70 l
woda	4,5 l
mąka	20 g
śmietana	250 g
słonina pokrojona w kostkę	100 g
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
czosnek	
sól	
cebula	80 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę zagotować z przyprawami . Ziemniaki włożyć do gotującej się wody. Mąkę wymieszać z częścią żuru, podprawić tym wywar z ziemniakami, zagotować dodać resztę żuru. Słoninę i cebulę zrumienić i wlać do zupy. Przed podaniem dodać rozmieszaną śmietanę i roztarty z solą czosnek.