

Tradycyjna zupa polska, zalewajka



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	60 dag
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 ziaren
Ziele angielskie całe Prymat	5 ziaren
żurek	3 szklanki (lub sok z kapusty)
cebula	1 sztuka
słonina	5 dag (lub tłusty boczek)
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
przyprawa do potraw	
mąka	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Ziemniaki obrać, umyć, pokroić w kostkę, zalać w garnku trzema szklankami posolonej wody, dodać przyprawy i gotować 20 min.
- KROK 3 Następnie wlać żur lub sok z kapusty i zagotować. Słoninę pokroić, stopić, dodać pokrojoną cebulę, a gdy się zrumieni, wsypać mąkę i wymieszać.
- KROK 4 Połączyć z zupą, dodać do smaku przyprawę Kucharek, czosnek granulowany i zagotować.
- KROK 5 Zalewajkę podawać z chlebem razowym.