

ZUPA Z PORÓW



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kości wieprzowe	400 g
por	1 kg
woda	4 l
marchew	200 g
pietruszka	100 g
ziemniaki	1 kg
tłuszcz	80 g
pieprz	
sól	
mąka	70 g
zielona pietruszka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kości ugotować w zimnej wodzie, wywar przecedzić. Warzywa obrać, umyć, rozdrobnić, zalać gorącym wywarem i ugotować. Pory pokrajać w kawałki. Ziemniaki obrać, opłukać pokrajać w kostkę, ugotować razem z warzywami. Przygotować zasmażkę z mąki i tłuszczu, dodać do wywaru i zagotować, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Przed wydaniem posypać posiekaną natką pietruszki.