Zupa wiosenna

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	40-50 dag
marechewka	2 sztuki
masło	1 łyżka
cebula	1 sztuka duża
bulion na żeberkach	1 litr
boczek wędzony	15 dag
sól	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	4 ziarenka
Ziele angielskie całe Prymat	2 ziarenka
kapusta	1 młoda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować. Marchewki i ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Boczek pokroić w kosteczkę. Cebulę drobno posiekać. Na patelni rozgrzać masło i podsmażyć na nim dymkę dodając ziemniaki i marchewkę. Następnie dodać kapustę. Bulion zagotować w garnku wraz z przyprawami, następnie dodać do niego warzywa z patelni. Boczek delikatnie podsmażyć i dodać do zupy pod koniec gotowania. Zupę doprawić do smaku solą i pieprzem.