

Zupa na wędzonym boczku



USMIECH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wędzony boczek

marchewka

pietruszka

natka pietruszki

ziemniaki

ziele angielskie

Liść laurowy suszony Prymat

bulion

1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka z wodą wrzucić kostki bulionowe i boczek pokrojony w kostkę. Dodać marchewkę, ziemniaki i pietruszkę pokrojoną w kostkę, liść laurowy, ziele angielskie oraz kaszę jęczmienną w zależności od upodobań. Gotować ok 1 godz na małym ogniu. Pod koniec gotowania przyprawić natką pietruszki i pieprzem.