

Kartoflanka z macierzanką i lubczykiem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szt. młodych, małych ziemniaczków wielkości orzechów włoskich	20
dkg chudego, wędzonego boczku	10-15
marchewka	1
łyżka klarowanego masła	1
łyżka mąki pszennej	1
łyżka świeżych listków macierzanki piaskowej	1
łyżka siekanej natki pietruszki	1
Liść laurowy suszony Prymat	1
ziarenka ziela angielskiego	2
sól, pieprz mielony	do smaku:
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżeczka
seler	po 1 kawałek
pietruszka	po 1 kawałek
por	po 1 kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kartoflanka to zupa bardzo zmienna - jest jej tyle odmian ile osób gotujących. Ja proponuję dzisiaj wersję z pachnącymi ziołami.

Ziemniaki oczyścić, umyć, można zostawić w całości albo przekroić na połówki, zalać ok. trzema szklankami wody i ugotować do miękkości razem z ziele angielskim i liściem laurowym. Marchew, pietruszkę, selera i pora pokroić w paseczki, cebulę posiekać. Na patelni roztopić masło, podsmażyć pokrojony w paski boczek, kiedy troszkę się zrumieni dodać cebulę i pokrojone warzywa, lekko zrumienić, posypać lubczykiem i mąką, dokładnie wymieszać, zalać 1 szklanką wody i zagotować, przelać całość do ziemniaków, gotować jeszcze 5 minut, doprawić solą i pieprzem. Zdjąć z ognia i dodać macierzankę oraz pietruszkę.