

Zupa z Metki i Ziemniaków



MIMUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

por	1 szt
włoszczyzna	1 szt
masło	80 g
ziemniaki ugotowane	1 i 1/2 kg
wędzona metka	600 g
sól i pieprz	do smaku
natka pietruszki	1 szt
bulion	1 kostka
tymianek	1 (pokruszony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pora pokroić w plasterki, włoszczyznę drobno pokroić w paseczki. Następnie rozpuścić masło w garnku, poddusić warzywa i zalać 1l wody.

Ziemniaki pokroić w kosteczkę, metkę w plastry.

Ziemniaki, kiełbasę, tymianek dorzucić do garnka, dodać kostkę bulionową i gotować jeszcze 20min.

Na koniec doprawić solą, pieprzem i posypać natką pietruszki.