

zupa ziemniaczana

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 50 dag
- boczek - 5 dag
- ziele angielskie - 5 szt.
- mąka pszenna - 2/3 szkl.
- cebula - 3 szt.
- kostka rosółowa - 3 kostka(i)
- oliwa - 3 łyżka(i)
- czosnek - 3
- kiść laurowy - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- sól -
- pieprz -
- zielenina -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do większego garnka wlać 6 szklanek wody, dodać rozgniecione kostki rosółowe oraz przyprawy i wszystko razem zagotować. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, wrzucić do zupy i gotować do miękkości. Mąkę, jajko szczyptę soli i 2-3 łyżki wody dobrze wymieszać w małej misce i zagnieść twarde ciasto. Palcami skubać niewielkie kluseczki i formować wałeczki. Wrzucić do zupy, gdy ziemniaki będą już miękkie i gotować 5 minut. Cebulę, czosnek i boczek pokroić w drobną kostkę, zeszklić na tłuszczu i dodać do zupy. Ewentualnie doprawić do smaku i obficie posypać posiekaną zieleniną.