

Zupa zacierkowa

data aktualizacji: 2020.01.31 autor: Redakcja



Składniki: 5 szklanek wody, 70 dag ziemniaków, 20 dag boczku, 1 duża cebula, sól

Zacierki: 10 dag mąki, 1 jajko, woda

Przygotowanie: Ziemniaki pokroić w kostkę. Gotować w wodzie prawie do miękka. Przygotować zacierki. Z mąki, jajka i wody (ok. 2 łyżek) zagnieść bardzo ściśle ciasto. Zetrzeć na tarce o grubych otworach lub rozdrobnić palcami. Wrzucić je do prawie ugotowanych ziemniaków. Całość dogotować. Boczek podsmażyć na patelni z pokrojoną w kostkę cebulą. Zupę rozlać na talerze, okrasić boczkiem z cebulką.

Uwaga: Zupa odstawiona na kilka godzin gęstnieje i wymaga rozcieńczenia.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34431-zupa-zacierkowa>