

Jesienna zupa

data aktualizacji: 2020.11.18 autor: Redakcja



Składniki:

- 1,5 kg ziemniaków
- 1 duża marchewka
- 1 duży por
- sól, pieprz
- przyprawa do rosółu
- 1 szalotka
- 1 czerwona cebula
- kilka ziaren pieprzu
- liść laurowy
- 4 łyżki mleka
- 100 g wędzonego boczku
- zielona natka pietruszki - u mnie mrożona
- szczypta chili
- 2 łyżki masła

Wykonanie:

Marchewkę obieramy i kroimy w drobną kostkę, cebule tak samo, ziemniaki obieramy i kroimy w większą kostkę. Rozgrzewamy patelnię i rozpuszczamy masło, wrzucamy marchewkę, cebulę i pokrojony w kostkę por. Wszystko razem mieszamy i podsmażamy chwilę. Dodajemy kilka ziarenek pieprzu, liść laurowy, domową przyprawę warzywną oraz sól. Zalewamy wszystko wodą - potrzebujemy tyle, aby przykryć wszystkie warzywa.

Na patelni podsmażamy pokrojony boczek. Zupę zabelamy mlekiem - 4 łyżki wystarczą, przyprawiamy jeszcze do smaku solą, pieprzem i chili, dodajemy natkę pietruszki.

Zupę przelewamy do miseczek, ma być gęsta. Na wierzchu układamy kawałki podsmażonego boczku i natkę pietruszki.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37425-jesienna-zupa>