
Zupa ziemniaczano-cebulowa

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1576 razy.

50 dag cebuli
10-15 dag chudego boczku
łyżka margaryny lub łyżka oliwy
duży ząbek czosnku
1,5 l rosołu (może być z kostki)
50 dag ziemniaków
4 parówki lub 15 dag kiełbasy
łyżeczka sproszkowanej papryki
sól
pęczek naci pietruszki lub szczypiorku

W rondlu podgrzać tłuszcz, dodać pokrajany w drobną kostkę boczek i pokrajaną w cienkie talarki cebulę. Dusić na małym ogniu do lekkiego zrumienienia, włożyć zmiążdżony ząbek czosnku oraz obrane, umyte i pokrajane w kostkę ziemniaki. Całość oprószyć papryką i zalać rosołem. Osolić, rondel przykryć i gotować zupę na średnim ogniu 25-30 min. Po tym czasie włożyć do zupy pokrajane (bez skórki) parówki lub kiełbaski. Podgrzać dobrze i przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki lub szczypiorkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD