
Kartoflanka po wiedeńsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5173 razy.

30 dag ziemniaków,
1 porcja włoszczyzny,
1 cebula,
10 dag wędzonego boczku,
1/3 szklanki kwaśnej śmietany,
3 łyżeczki vegety lub 3 kostki rosółowe,
1 łyżeczka mąki,
1/2 łyżeczki kminku,
1 łyżeczka majeranku,
1 listek laurowy,
3 ziarenka ziela angielskiego,
2 łyżeczki octu 10-procentowego,
2 łyżki szczypiorku,
sól,
pieprz.

Ziemniaki i włoszczyznę obrać , opłukać , pokroić w kostkę i włożyć do garnka. Wlać 1,5 l wody, dodać vegetę, sól i przyprawy. Gotować 35 min, pod koniec gotowania wlać ocet. Boczek pokroić w paski i podsmażyć na patelni. Cebulę obrać , drobno posiekać , dodać do boczku i zrumienić . Pod koniec smażenia oprószyć mąką, wymieszać , dodać do zupy i zagotować . Doprawić solą i pieprzem. Przed podaniem zupę zaprawić śmietaną i posypać szczypiorkiem.