
Kartoflanka z zacierkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4184 razy.

ZUPA :

40 dag ziemniaków,

5 dag słoniny,

1 cebula,

1-2 ząbki czosnku,

3 łyżeczki vegety lub 3 kostki rosółowe,

1 listek laurowy,

5 ziarenek ziela angielskiego,

2 łyżki natki pietruszki,

sól,

pieprz.

ZACIERKI :

2/3 szklanki mąki,

jajko,

sól.

Ziemniaki obrać , umyć , pokroić w kostkę i włożyć do garnka. Wlać 1,5 l wody, dodać vegetę, ziele angielskie, listek laurowy, sól i gotować 30 min.

Przygotować zacierki : mąkę, jajko, sól i 2-3 łyżki wody wymieszać w małej misce, po czym zagnieść twarde ciasto. Skubać małe kawałki ciasta i formować w rękach podłużne wałeczki.

Zacierki dodać do zupy, kiedy ziemniaki będą prawie miękkie, i gotować 5 min. Słoninę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na patelni. Cebulę i czosnek obrać , posiekać dodać do słoniny i zrumienić , a następnie połączyć z zupą. Doprawić solą i pieprzem. Zupę podawać posypaną natką pietruszki.