

---

# Kartoflanka z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3937 razy.

**WŁOSZCZYŻNA:**

**ZIEMNIAKI:** 60 dag

**SER ŻÓŁTY:** 15 dag

**NAC :** spory pęczek

**SÓL:**

**SŁONINA:** kawałek

**CEBULA:** 1

Zamiast natki lepiej dać listki młodego selera.

Można dodać przyprawę do zup, do smaku.

Oczyszczone jarzyny pokrajać na drobne kawałki, zalać wrzątkiem (ok.2 litrów) i gotować , aż będą miękkie. Wówczas wrzucić do zupy pokrajane w kostkę ziemniaki. Gotować razem. Słoninę pokrajać w drobną kostkę, stopić na patelni, dodać drobno posiekaną cebulę, a gdy się lekko przyrumieni - wlać do zupy. Wrzucić pokrajany w drobną kostkę żółty ser, gotować razem chwilę, aż ser będzie miękki. Wrzucić siekaną zieleninę i ewentualnie doprawić do smaku odrobiną przyprawy do zup.

Uwaga: do tej zupy można użyć kawałków lekko przeschniętego sera. Dobrze, jeśli jest go kilka gatunków, np. trochę rokopu, trochę tyłżyckiego czy edamskiego itp. Sera można dać nieco więcej.

---

poprostu pyszna ta zupka

Nadesłał(a):iza <klarissima1@poczta.onet.pl> 2005-08-16 15:08:52

a gdzie można kupić słoninę?

Nadesłał(a):bukwa 2006-03-02 20:03:16

właśnie...i bulwy?????

Nadesłał(a):sudek 2006-03-02 20:03:45