Zupa chłopska z boczkiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3870 razy.

300g marchwi,

200g białej rzodkwi,

3 pory,

2 cebule,

2 ziemniaki,

130g wędzonego boczku,

30g masła,

2 listki laurowe,

litr bulionu z kostki,

duża szczypta tymianku,

pęczek natki,

Marchewkę, pory i rzodkiew starannie obrać, umyć i pokroić w dość duże kawałki. Warzywa dusić w maśle

przez 15 minut. Do warzyw wlać litr bulionu, dodać listki laurowe, pieprz i (jeśli trzeba) sól. Gotować jeszcze około 20 minut, aż warzywa będą miękkie. Na 10 minut przed końcem gotowania do zupy dodać obrane i pokrojone w małe kawałki ziemniaki.

Boczek pokroić w paseczki, podsmażyć na patelni i dodać

do zupy. Natkę przebrać, umyć i drobno posiekać.

Gorącą zupę rozlać na talerze i każdą porcję posypać

posiekaną natką.