

Zupa ziemniaczana z kiełbasą i boczkiem



Składniki

200 g - Boczek wędzony
8 szt. - Ziemniaki
3 szt. - Kiełbaska śląska
2 szt. - Ząbek czosnku
1 szt. - Średnia cebula
1 łyżka - Masło
1 łyżka - Mąka
100 ml - Śmietanka 30%
1,5 l - Woda/bulion
warzywny
2 łyżka - Olej rzepakowy
1 szczypta - Sól
1 łyżeczka - Pieprz
1 łyżka - Suszony
majeranek
1/2 łyżeczka - Papryka
wędzona ostra

Opis wykonania

Prosta zupa ziemniaczana z kiełbasą i boczkiem, która zadowoli chyba każdego Polaka. Smaczniejsza na drugi dzień, jeśli zostanie ;) Polskie zupy to bogactwo smaków i aromatów, a przy tym syty posiłek.

Ziemniaki, kiełbaski, cebulę i boczek kroję w niedużą kostkę, czosnek drobno siekam. W dużym garnku wytapiam tłuszcz boczku i kiełbaski, jeśli jest go za mało dodaje olej. Smażę ziemniaki, aż się lekko zeszkłą. Dodaję cebulę i czosnek oraz paprykę i majeranek. Wszystko dobrze mieszam, zdrapując resztki z dna garnka. Wlewam wodę lub bulion, doprawiamy solą i pieprzem. Gotuję ok 15 min, aż ziemniaki będą ugotowane. Na małej patelni przygotowuję jasną zasmażkę z masła i mąki, zagęszczam nią zupę. Wlewam śmietankę, sprawdzam smak, ewentualnie dodaję sól i pieprz.