

Zupa krem z wędzonego boczku



## Składniki

4l. wywaru z wędzonych kości  
0,5l mleka  
0,2l śmietanki 30%  
800g. wędzonego boczku  
2 czosnkowe cebule  
4 marchewki  
2 pietruszki korzeń  
4 ziemniaki  
1 łyżka ostrej musztardy  
1 łyżka chrzanu  
1 łyżka posiekanego świeżego majeranku  
1 łyżka posiekanego świeżego tymianku  
2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki  
sól, pieprz do smaku  
ponad to:  
1kg. ziemniaków  
1 por tylko biała część  
50g. masła  
10 jajek  
kiełki lucerny do dekoracji  
sól, biały pieprz do smaku

## Opis wykonania

Podana z puree ziemniaczanym i jajkiem sadzonym. TORPEDA!!!  
Polecam.

Marchewkę, ziemniaki, pietruszkę, obieramy, płuczemy, kroimy w grubą kostkę. W garnku rozgrzewamy masło, wrzucamy warzywa, podsmażamy kilka chwil, wlewamy bulion, oraz mleko. Gotujemy zupę na małym ogniu, aż warzywa zmiękną. W międzyczasie boczek i cebulę kroimy w małą kosteczkę, smażymy na ładne skwarki, dodajemy do zupy, wsypujemy świeże zioła, musztardę, chrzan, doprawiamy do smaku, miksujemy blenderem na gładki krem. Zabelamy śmietaną. Puree: -----  
Ziemniaki szorujemy pod bieżącą wodą, gotujemy w mundurkach do miękkości, odcedzamy, obieramy, przeciskamy przez prasę dwukrotnie. Por cieniutko kroimy w plasterki, smażymy na maśle aż zmiękną, dodajemy do ziemniaków, doprawimy do smaku solą i pieprzem, dokładnie mieszamy. Na czarną blachę do piekarnika kładziemy papier do pieczenia, smarujemy cieniutko masłem, wbijamy jajka, wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180`C, na ok. 10min. Puree porcjujemy do głębokich talerzy. Na ziemniaki kładziemy jajko sadzone, zalewamy zupą, dekorujemy kiełkami. SMACZNEGO