

Zupa krem z ziemniaków i prawdziwków z wędzoną makrelą



## Składniki

30g. masła  
1 średnia cebula  
50g. wędzonego boczku  
5 średnich ziemniaków  
1 średnia marchewka  
150g. świeżych  
prawdziwków  
1,1/2L. bulionu rybnego  
200g. wędzonej makreli  
200ml. śmietany  
majeranek,sól,pieprz  
biały,cukier do smaku  
sok z cytryny do smaku  
2 łyżki posiekanej natki  
pietruszki

## Opis wykonania

Rewelacja na talerzu.Połączenie wędzonej ryby i ziemniaków po prostu pyszotka.POLECAM

Ziemniaki,marchewkę obrać opłukać,pokroić w kosteczkę.Grzyby oczyścić pokroić w plasterki.Cebulę i boczek pokroić w drobną kosteczkę i podsmażyć na maśle.Dodać pokrojone ziemniaki,marchewkę i grzyby.Krótko poddusić.Dodać bulion rybny,gotować ok 20 minut,aż warzywa będą miękkie.Całość zmiksować blenderem.Z ryby zdjąć skórę i wyjąć ości,pokroić na mniejsze kawałki.Zupę doprawić do smaku.Śmietanę hartujemy,wlewamy do zupy.Rybę rozłożyć na talerzach,nalać zupę,posypać natką i świeżo zmielonym pieprzem.SMACZNEGO. ...