

# Bawarska zupa czosnkowa



## Składniki

1/2 kg. pręgi wołowej  
1 korpus drobiowy  
2 średnie marchewki  
1 pietruszka korzeń  
1/2 selera  
1 duży pomidor  
1 mała por  
15 ząbków czosnku  
3 ziela angielskie  
3 liścia laurowe  
Okrasa:  
Okrasa:  
2 średnie cebule  
30 dag. boczku  
wędzonego parzonego  
Pyzy:  
-----  
1.5 kilo ziemniaków  
5 dużych ziemniaków  
1 jajko  
ok.30 dag mąki  
ziemniaczanej  
50 dag mięsa mielonego  
(wiep-woł)  
2 średnie cebule  
1 papryka  
sól, pieprz, magii, majeranek  
1 łyżka masła

## Opis wykonania

z pyzami i okrasą. Bardzo dobra i pożywna zupa. Polecam.  
KOCHAM TĄ ZUPĘ.

Do garnka wrzucamy pręgę wołową, korpus, oraz oczyszczone warzywa, zalewamy wodą, lekko solimy, dodajemy zmiądzony czosnek, gotujemy wywar ok. 1.5h na małym ogniu. W międzyczasie ziemniaki obieramy, płuczemy i gotujemy do miękkości, odcedzamy, przeciskamy dwukrotnie tg przez praskę. Duże ziemniaki obieramy, płuczemy i trzemy na tarce o najmniejszych oczkach (jak na placki ziemniaczane), odciskamy przez czystą bawełnianą szmatkę. Łączymy ziemniaki, dodajemy jajko, mąkę ziemniaczaną. Wyrabiamy jednolite, gładkie ciasto. Na patelni rozgrzewamy masło, podsmażamy na nim pokrojoną w kostkę cebulę i paprykę, lekko studzimy, dodajemy do mięsa mielonego doprawiamy do smaku i dokładnie wyrabiamy w misce, sprawdzamy smak. Na dłoni spłaszczamy okrągły placek na środek kładziemy farsz, dokładnie zlepimy brzegi formując okrągłe kluski. Wrzucamy do osolonego wrzątku, gotujemy 20 min od wypłynięcia ostrożnie mieszając drewnianą łyżką. W międzyczasie przygotowujemy okrasę. Boczek i cebulę kroimy w drobną kostkę, wrzucamy na patelnię i podsmażamy na skwarki. Zupę odcedzamy, doprawiamy do smaku. Pyzy porcjujemy do misek, zalewamy gorącą zupą, dodajemy okrasę. Podajemy z posiekaną zieloną pietruszką. SMACZNEGO.