

Zupa kartoflonka z frankfurterkami



## Składniki

1 kość wędzona  
(wieprzowa)  
1 porcja rosółowa  
(korpus z kury)  
30dag. boczku surowego  
wędzonego  
1.5kg ziemniaków  
2 średniej wielkości  
marchewki  
2 średniej wielkości cebuli  
3-4 ziela angielskiego  
3-4 liścia laurowego  
4 łyżki oleju  
słonecznikowego  
pęczek cebulki zielonej  
lub pietruszki  
1 łyżeczka rozmarynu  
1 łyżeczka majeranku  
sól, pieprz, magii do smaku

## Opis wykonania

Sycąca, łatwa i smaczna zupa. Polecam.

Do garnka włożyć kość wędzoną, porcję rosółową, zalać wodą, wrzucić ziele i liść, lekko osolić i gotować wywar ok. 1h. W między czasie warzywa obrać opłukać, marchewkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach, ziemniaki, cebulę i boczek kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju wrzucamy boczek i połowę cebuli podsmażamy na rumiany kolor. Po czasie wyjmujemy wsad z wywaru i odstawiamy do wystygnięcia. Do wywaru wrzucamy 3/4 części ziemniaków i marchewki, oraz podsmażony boczek. Gotujemy do miękkości. Na tej samej patelni rozgrzewamy resztę oliwy i dodajemy pozostałe ziemniaki, cebulę i marchewkę podsmażamy na średnim ogniu, często mieszając ok. 10 minut. Zalewamy smażone ziemniaki dwoma chochlami wywaru i miksujemy w mikserze, lub ręcznym blenderem na puree. Dodajemy do zupy mieszamy, Doprawiamy do smaku. Kości obieramy z mięska drobniutko kroimy, dodajemy do zupy, mieszamy i gotujemy jeszcze na małym ogniu ok. 10 minut. Podajemy z kiełbaskami i posiekaną zieloną cebulą. Smacznego.