

Zupa chrzanowa



Składniki

1,5 litra wody
2 pietruszki
50 g selera
4-5 ziemniaków
5-7 łyżek chrzanu
1 cebula
1/2 pora
2 ząbki czosnku
4 ziarna pieprzu
4 ziarna ziela angielskiego
3 liście laurowe
1 łyżeczka majeranku
pieprz i sól
szczypiorek

Opis wykonania

Tradycyjna zupa pojawiająca się na stołach Polaków podczas Świąt Wielkanocnych.

Wielkanocna zupa chrzanowa to, obok żurku i barszczu białego, najczęściej podawany posiłek podczas świątecznych obiadów.

Opis przygotowania:

Cebulę obierz, posiekaj i podsmaż na patelni.

Włoszczyznę oraz obrane ziemniaki pokrój w kostkę i dodaj do cebuli. Gdy warzywa zaczną mięknąć dodaj posiekany czosnek.

Następnie całość zalej wodą i dodaj przyprawy. Doprowadź do wrzenia i gotuj do momentu, aż warzywa będą miękkie. Dodaj chrzan i całą zupę zmiksuj blenderem.

Gotową zupę podawaj z jajkami ugotowanymi na twardo oraz szczypiorkiem.

TIP DIETETYCZNY

Wywar możesz przygotować również na bazie żeberek wędzonych.

Do zupy możesz dodać niewielką ilość śmietanki 18%.