

Zupa ziemniaczana z jarmużem i pieczoną kielbasą



Składniki

1 l bulionu jarzynowego
500 g ziemniaków
200 g jarmużu
200 g kiełbasy
1 cebula
1 ząbek czosnku
1 liść laurowy
3 ziarna ziela angielskiego
1 łyżka oliwy z oliwek
Sól, pieprz do smaku

Opis wykonania

Zupa ziemniaczana z dodatkiem jarmużu i kiełbasy. Ziemniaczki i kiełbasa – wyjątkowo aromatyczne, bo podsmażone na oliwie z cebulką i czosnkiem, co nadaje jej wyjątkowego smaku.



W dużym garnku na oliwie podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodaj liść laurowy i ziele angielskie, a następnie dorzuć pokrojoną w plasterki kiełbasę. Całość razem podsmaż.

Do garnka dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki i podsmaż jeszcze 2-3 minuty. Wlej gorący bulion i zagotuj. Przykryj i gotuj do miękkości ziemniaków przez ok. 15-20 minut.

Do zupy dodaj jarmuż (pozbawiony twardych łodyg) gotuj jeszcze 5 minut. Dopraw solą i pieprzem do smaku.