

Kartoflanka



Składniki

Opis wykonania

1,5 l bulionu jarzynowego
800 g ziemniaków (4 duże ziemniaki)
1 cebula
4 ząbki czosnku
2 łyżki oliwy z oliwek
1 liść laurowy
4 ziarna czarnego pieprzu
1 łyżeczka suszonego tymianku
kilka gałązek świeżego tymianku, oregano lub posiekana natka pietruszki do podania

Bardzo prosta w przygotowaniu i smaczna zupa ziemniaczana zwaną również kartoflanką. Podstawą jest wywar jarzynowy, do tego ziemniaki, cebula i pieczony czosnek. Zupa jest sycąca i pełna smaku.



Piekarnik rozgrzej do 180 stopni C. Ząbki czosnku skrop obficie oliwą z oliwek (nie obieraj ich z łupiny) i umieść w nagrzanym piekarniku. Piecz przez ok. 20-30 minut pilnując, aby wierzchnia część nie zaczęła się przypalać – w razie potrzeby przykryj czosnek kawałkiem folii aluminiowej i piecz do czasu, aż będzie miękki. Na suchą, rozgrzaną patelnię wrzuć boczek pokrojony w kostkę. Smaż kilka minut, aż tłuszcz się wytopi. Odstaw. Cebulę obierz i posiekaj. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. W garnku o grubszym dnie rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj cebulę i zeszklij. Do garnka dodaj pokrojone ziemniaki. Podsmaż przez ok. 5 minut. Całość zalej bulionem

Dodaj przyprawy – liść laurowy, ziarna pieprzu i suszony tymianek. Do składników dodaj upieczony czosnek. Garnek przykryj i gotuj na małym ogniu przez około 30 minut (do miękkości warzyw). Garnek zestaw z palnika (wyjmij przyprawy – liść laurowy i ziarna pieprzu) i zmiksuj zupę przy pomocy blendera na gładki krem. Dopraw solą i pieprzem do smaku.



Gotową zupę podawaj z podsmażonym boczkiem i gałązkami świeżych ziół.

