

ANIA STARMACH

Zupa chrzanowa

Co kupić?

- 2 pory
- 2 korzenie pietruszki
- 2 małe ziemniaki
- 2 cebule
- 0.5 selera
- 2l wody
- 200ml śmietanki kremówki
- 200g wędzonego boczku
- 1 łyżeczka majeranku
- 1 ząbek czosnku
- 1 liść laurowy
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 4 ziarna czarnego pieprzu
- 4 łyżki tartego chrzanu
- sól, pieprz
- Do dekoracji**
- jajka ugotowane na twardo

Jak przygotować?

1. Boczek pokrój w drobną kostkę (ewentualnie w paseczki), wrzuć na rozgrzaną patelnię i smaż przez kilka minut, aż z mięsa wytopi się część tłuszczu i stanie się chrupiące. Wtedy ściągnij je z patelni (pozostawiając na niej wytopiony tłuszcz).
2. Warzywa obierz i drobno pokrój, przysmaż na patelni, na której smażył się boczek.

ANIA STARMACH

3. Po kilku minutach przełóż pokrojoną pietruszkę, por, seler i cebulę do garnka. Zalej je wodą, dodaj majeranek, liść laurowy, ziele angielskie i pieprz.
4. Gotuj przez około 30-40 minut, aż warzywa zmiękną.
5. Wtedy wyciągnij ziele angielskie i liście laurowe, dodaj obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki.
6. Gotuj około 20 minut, po czym zmiksuj zupę blenderem.
7. Do zupy dodaj śmietankę i chrzan, wymieszaj i ponownie zmiksuj, zagotuj i dopraw do smaku.
8. Zupę podawaj z kawałkami boczku i ewentualnie z jajkiem na twardo.