

ANIA STARMACH

Najlepsza zupa ziemniaczana

Co kupić?

- 5 ziemniaków
- 1 cebula
- 1 korzeń pietruszki
- 0.5 selera (korzeń)
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka masła
- 1.2l bulionu
- 150ml śmietanki kremówki
- 5 plasterów boczku
- natka pietruszki
- sól, pieprz
- grzanki

Jak przygotować?

1. Warzywa obierz i pokrój w kostkę, przysmaż na maśle, zalej bulionem, gotuj około 20–25 minut, aż warzywa zmiękną.
2. Wtedy zupę zblenduj (jeśli zupa będzie za gęsta, dodaj więcej bulionu), dodaj śmietankę, dopraw do smaku.
3. Boczek pokrój w cienkie paseczki, podsmaż na suchej patelni, aż stanie się rumiany i chrupiący (nadmiar tłuszczu odsącz na ręczniku papierowym).
4. Zupę podawaj z boczkiem, pietruszką i grzankami.