

zupa cheska

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

Pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 50 dag
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 3
- olej - 5 łyżka(i)
- mąka pszenna - 2 łyżka(i)
- kmień - szczypta(y)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- majeranek - szczypta(y)
- wędzony boczek - 5 dag

Etapy przyrządzenia:

1. Cebulę i czosnek oczyścić, obrać i drobno pokroić. Boczek pokroić w kostkę, włożyć do garnka i lekko podsmażyć na oleju, tak aby wytopił się tłuszcz. Do boczku dodać cebulę i czosnek. Podgrzewać na wolnym ogniu około 5 min. Ziemniaki umyć, obrać i pokroić w kostkę, a następnie podsmażyć 3-4 min z boczkiem, cebulą i czosnkiem. Opruszyć mąką, wymieszać i podgrzewać kolejne 3 min. Zalać 2 litrami wrzątku. Dodać przyprawy. Gotować ok. 15 min, aż zupa zgęstnieje, a ziemniaki będą miękkie.

