



przepisy.pl

Chowder amerykański

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wędzony boczek - 15 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- śmietana kremówka - 0.5 szklanek
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- świeże małże - 1 kilogram
- wywar rybny - 4 szklanki
- tymianek - 4 sztuki
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziemniaki - 40 dekagramów
- seler naciowy łodyga - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Skrój w kostkę boczek, cebulę oraz seler. Ziemniaki pokrój grubo a czosnek posiekaj.
2. Teraz rozpuść tłuszcz z boczku, zachowaj skwarki.
3. Na tym tłuszczu zeszklij czosnek z cebulą a następnie dodaj tymianek, liść laurowy, seler oraz ziemniaki.
4. Wlej do tego gorący wywar rybny i gotuj aż ziemniaki nieco zmiękną.
5. Do osobnego garnka wlej troszkę wody i poczekaj aż się zagotuje - wtedy wrzuć do niej małże. Zakryj garnek i potrząśnij dopóki małże się nie otworzą.
6. Wyciągnij mięso z muszli a odcedzony wywar spod małży dodaj do pierwszego garnka.
7. Kiedy ziemniaki będą gotowe dodaj do nich śmietankę kremówkę oraz mięso małży. Zupę przypraw i serwuj ze skwarkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl