



przepisy.pl

Gęsta kartoflanka berlińska



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wędzony boczek - 175 gramów
- por - 1 sztuka
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 300 gramów
- seler - 0.5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- śmietana - 250 mililitrów
- bulion - 750 mililitrów
- marchewka - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Boczek pokrój w kostkę i podsmaż na 1 łyżeczce oleju.
2. Ziemniaki oraz cebulę obierz, pokrój w kostkę i dodaj do boczku. Smaż przez około 10 minut na małym ogniu.
3. W tym czasie obierz resztę warzyw i pokrój w kawałki. Wrzuć do wysokiego garnka razem ze składnikami z patelni i zalej bulionem.
4. Dopraw odrobiną majeranku, kostką Knorr i gotuj przez około 30-45 minut, aż warzywa będą miękkie.
5. Zmiksuj zupę na gładki krem.
6. Zagęść kartoflankę śmietaną, ponownie zagotuj i podawaj.

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