



Zupa ziemniaczana z boczkiem, makaronem i pesto bazyliowym

przepisy.pl



 45 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 5 sztuk
- cebula - 2 sztuki
- boczek wędzony - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- mleko - 600 mililitrów
- woda - 600 mililitrów
- makaron muszelki - 1 szklanka
- zielone pesto - 1 łyżka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Obrane i umyte ziemniaki, boczek i cebulę kroimy w małą kostkę. Pietruszkę siekamy, przygotowujemy bulion: do wrzątku dodajemy bulionetkę, Bulion na włoszczyźnie Knorr, mieszamy.
2. W woku rozgrzewamy oliwę, dodajemy boczek, podsmażamy kilka minut, następnie dodajemy ziemniaki, cebulę i masło i smażymy ok 7 minut na mocnym ogniu.
3. Gotowe zalewamy bulionem i mlekiem i dusimy ok 10 minut, dodajemy makaron i gotujemy do miękkości makaronu. Na koniec dodajemy pesto i posiekaną pietruszkę.

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