



przepisy.pl

Zupa ziemniaczana z boczkiem, pieczarkami i grzankami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 300 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- por - 0.5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 100 gramów
- boczek wędzony w plastrach - 50 gramów
- masło - 2 łyżki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- pieczywo tostowe, kromki - 4 sztuki
- gałka muszkatałowa - 1 szczypta
- Tymianek z Polski Knorr** - 0.5 łyżeczek
- woda - 1.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę oraz pora pokrój drobno i przesmaż w garnku na maśle, dodaj gałkę i tymianek. Ziemniaki pokrój w kostkę, dodaj do garnka i duś wszystko razem przez kilka minut.
2. Żeby uzyskać aromatyczny, esencjonalny bulion do garnka wlej 1,5 l wody i dopraw kostkami rosółowymi. Zupę gotuj do momentu, gdy ziemniaki będą miękkie. Po tym czasie dodaj śmietanę, a następnie wszystko zmiksuj na gładki krem.
3. Boczek pokrój na mniejsze kawałki i przesmaż na suchej, rozgrzanej patelni. Dodaj pokrojone w plastry pieczarki. Smaż chwilę razem, a następnie odsącz na papierowym ręczniku.
4. Okrojone ze skóry pieczywo pokrój w równą kostkę i opiecz na rozgrzanej patelni z odrobiną tłuszczu.
5. Gotową zupę nalej do talerzy. Wierzch zupy posyp boczkiem z pieczarkami oraz chrupiącymi grzankami.

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