



przepisy.pl

Zupa ziemniaczano-pieczarkowa z bocznikami



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- boczniki - 80 gramów
- ziemniaki - 2 sztuki
- Kremowa zupa pieczarkowa Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 500 mililitrów
- boczek wędzony - 2 plastry
- olej - 3 łyżki
- cebula szalotka - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- margaryna - 1 łyżka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. W dużym garnku zeszklij na margarynie posiekaną szalotkę i czosnek.
2. Następnie zalej je 500 ml wody.
3. Dodaj drobno pokrojonego ziemniaka i całość gotuj, aż zupełnie zmięknie.
4. Rozmieszaj w niewielkiej ilości zimnej wody zupę pieczarkową Knorr i wlej ją do garnka z ziemniakami. Gotuj jeszcze około 3 minut.
5. Po tym czasie zmiksuj zupę na gładki krem i rozlej na talerze.
6. Boczek i boczniki pokrój w cienkie paski i zrumień na patelni. Posyp nimi zupę. Na koniec dodaj posiekaną natkę pietruszki.

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