

Zupa ziemniaczana

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Mniam mniam.:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- woda - 1,5 l
- porcja rosółowa - 1 szt.
- wiejska kiełbasa - 15 dag
- kartofle - 10 szt.
- sól, pieprz -
- czosnek granulowany - 2 łyżeczka(i)
- ziele angielskie -
- kostka rosółowa - 1 szt.
- koncentrat pomidorowy - 3 dag
- mąka - 2 dag
- smalec - 2 dag
- natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1.

- * mięso umyć , pokroić w kostkę , podsmażyć na smalcu
- * cebulę obrać i pokroić w kostkę
- * kiełbasę pokroić w kostkę
- * cebulę i kiełbasę dodać do mięsa i lekko podsmażyć
- * przygotować bulion , w 1 1/2 l wody rozpuścić kostkę bulionową , dodać mięso , cebulę i kiełbasę , zagotować
- * dodać do bulionu ziele angielskie , pieprz , listek laurowy i czosnek, ugotować
- * ziemniaki obrać , umyć i pokroić w kostkę , dodać do wywaru, gotować do miękkości
- * smalec rozgrzać na patelni , wymieszać z mąką , zasmażyć i połączyć z zupą
- * dodać do zupy koncentrat pomidorowy , chwilę podgotować, dodać pokrojoną natkę pietruszki, doprawić do smaku solą i pieprzem