

Zupa Ziemniaczana

SKŁADNIKI:

- 4 duże młode ziemniaki lub 6 - 8 średnich
- 1 średnia marchewka
- 1 pęczek rzodkiewki
- 2 świeże ogórki gruntowe
- sól, pieprz
- lubczyk
- świeży koperek - garść
- ok. 1,5 l bulionu
- 2 łyżki śmietany 12%

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Młode ziemniaczki skrobiemy, myjemy, kroimy w kosteczkę i wrzucamy do garnka.
2. Kolejno dodajemy do nich obraną, umytą i pokrojoną w kostkę marchewkę, umyte i pokrojone w ćwiartki rzodkiewki, oraz umyte ale nie obrane ogórki pokrojone w dużą kostkę lub pół talarki. Zalewamy bulionem i na małym ogniu pod przykryciem gotujemy do miękkości.
3. Następnie gdy warzywa zmiękną to doprawiamy do smaku przyprawami solą, pieprzem oraz lubczykiem.
4. Śmietanę w szklance hartujemy odrobiną wywaru z zupy dokładnie mieszamy, po czym znów dolewamy i mieszamy, a na koniec już przelewamy do garnka z zupą i całość razem mieszamy. Gotujemy 5 min.
5. Na koniec wrzucamy posiekany koperek i gotowe. Nalewamy na talerz i dekorujemy jeszcze świeżym posiekanym koperkiem.

