



## Zupa ziemniaczano-porowa z parmezanem

 smakujmy

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 3 porcje

### Składniki:

ziemniaki - 40 dag

por - 25 dag

cebula - 1 szt.

boczek wędzony - 10 dag

bulion - 600 ml

śmietana - 50 ml

starty parmezan - 3 łyżka

tymianek - do smaku

pieprz - do smaku

sól - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i gotować na małym ogniu 10-15 min. Pory obrać, pokroić w cienkie plasterki i gotować w osolonym wrzątku 10 min, pilnować żeby się nie rozgotowały. Oba składniki osączyć.

Cebulę drobno posiekać, boczek pokroić w drobną kostkę, podsmażyć razem na małym ogniu ok. 5 min. Wlać bulion i doprowadzić do wrzenia. Dodać pory i ziemniaki, zagotować. Zdjąć z ognia, dodać śmietanę i wymieszać. Doprawić. Porcje na talerzu posypać parmezanem i listkami tymianku.