




Zupa jarzynowo-ziemniaczana na wędzonce

 Wafelek2601


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

boczek wędzony - 30 dag
ziemniaki - 6 szt.
marchew - 1 szt.
pietruszką - 1 szt.
seler - 1/3 szt.

czosnek - 1 ząbek
liść laurowy - 5 szt.
zielenka angielska - 5 szt.
sól - do smaku
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczek umyć, zalać wodą. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, dodać do boczku. Zagotować, dodać zielenka angielska i liście laurowe.

KROK 2: Marchewkę, seler i pietruszkę obrać, umyć i osuszyć. Zetrzeć na grubych oczkach. Dodać do gotującej się zupy.

KROK 3: Gotować aż wszystko będzie miękkie. Doprawić solą oraz pieprzem mielonym. Przelać do talerzy, podawać gorącą.