



Zupa z grilla

 H A B I B I ☐

Polecane na: [z grilla](#), [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 5 min

 1 porcja

Składniki:

Kiełbasa opieczona na grillu - do smaku

Pieprz, sól, kminek mielony - do smaku

Kromki żytniego chleba opieczone na grillu - do smaku

Pasta lubczykowa - do smaku

Czosnek świeży - do smaku

Szczypiorek cienki - do smaku

Smalec gęsi lub wieprzowy - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Zupa z grilla to praktycznie ulepszona wersja śląskiej zupy wodzionki. Kiedyś pozostało nam trochę kiełbaski i chlebka z grilla, więc zrobiłam eksperyment, który uznałam za udany. Bardzo lubię wodzionkę, choć pochodzę z Dolnego Śląska, którego kuchnia znacznie różni się od tej górnośląskiej.

Sama wodzionka powstała dawno temu z biedy, ale warto pamiętać o takiej prostej kuchni, chociaż czasy są znacznie bogatsze...

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kiełbasę pokroić w plastry albo w kostkę. Chleb połamać na kawałki. Posiekać szczypiorek. Czosnek wycisnąć przez praskę. Składniki zalać wrzącą wodą, dodać gęsi smalec, sól, pieprz i mielony kminek do smaku. Można też dodać odrobinę majeranku. Wymieszać. Podawać zaraz po przygotowaniu.