Zupa z zacierkami

Renixx

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 30 dag
- liść laurowy - 1 szt.
- marchewka średnia - 1 szt.
- pietruszka - 1/2 szt.
- por - 1/2 szt.
- ziemniaki - 20 dag
- woda - 1 i 1/2 - 2 litr
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- natka pietruszki - trochę
- Zacierki: -
- jajko - 1 szt.
- mąka pszenna - 10 dag

Dodatkowe info:

Zupa warzywna z zacierkami na wywarze z żeberek jest bardzo smaczna i sycąca. Taką zupę polecam jesienią lub zimą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki i jajka zagnieść bardzo twarde ciasto, zetrzeć na tarce jarzynowej.

KROK 2: Mięso umyć, włożyć do garnka, zalać wodą, dodać liść laurowy i gotować.

KROK 3: Marchewkę i pietruszkę obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Por pokroić w pół krążki.

KROK 4: Po upływie pół godziny do mięsa wsypać pokrojone w kostkę ziemniaki i warzywa, gotować do miękkości.

KROK 5: Pod koniec wyjąć miękkie mięso, usunąć kości, pokroić i połączyć z zupą. Wysypać zacierki, zagotować, doprawić do smaku. Zupę podawać posypaną natką pietruszki.