



Zupa zacierkowa

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

udo kurczaka - 1 szt.

marchew - 3 szt.

ziemniaki - 5-6 szt.

chudy boczek wędzony lub surowy (wg uznania) - 3 plaster

cebula - 1 ząbek

korzeń pietruszki - 1/2 szt.

por, seler korzeń - kawałek

pieprz - do smaku

sól - do smaku

koperek zielony do pozypania - szczypta

ZACIERKI -

jajo - 1 żółtko

mąka -

woda -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wodę zagotować dodać opłukane w zimnej wodzie udko, osolić. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, opłukać, podobnie marchewkę. Selera oraz pietruszkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach lub dodać w całości wedle uznania. Cebulę opiec na ogniu na czarno i wraz z porem dodać do zupy. Gotować do miękkości.

Do ugotowanego wywaru dodać zacierki, wymieszać żeby się nie skleiły, chwilę jeszcze pogotować. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Boczek przesmażyć na patelni, z kawałkiem młodej cebulki.

wrzucić do ugotowanej zupy, wymieszać i posypać koperkiem.

KROK 2: Przygotować zacierki:

do mąki dodać szczyptę soli, dodać jajo, wyrabiać elastyczne ciasto (jak na pierogi), w razie potrzeby dodając ciepłą wodę.

Z ciasta urywać niewielkie kawałeczki i toczyć w palcach małe kluseczki. Zrobione przesypywać mąką, żeby się nie skleiły.