





Zupa ziemniaczana na żeberkach

 Renixx

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki - 0,5 kg

marchew - 2 szt.

pietruszką - 1 szt.

cebula - 1 szt.

żeberka wieprzowe - 300-400 g

liść laurowe - 2 szt.

mąka pszenna - 2 łyżka

olej - 1-2 łyżka

sól, pieprz - - do smaku

sos sojowy - - do smaku

zielenina posiekana - 3-4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żeberka umyć, pokroić na kawałki i ugotować w osolonej wodzie. Po ugotowaniu mięso wyjąć z garnka i odłożyć. Do wywaru z żeberek wrzucić obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Obraną marchew i pietruszkę utartą na tarce o grubych oczkach, posiekaną cebulę, liście laurowe. Gotować do miękkości. Z mąki i tłuszczu zrobić rumianą zasmażkę, zagęścić zupę. Do zupy włożyć żeberka, zagotować, przyprawić do smaku solą i pieprzem i sosem sojowym.