




Zupa ziemniaczana z czosnkiem niedźwiedzim

 Stokrotka

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

żeberka wieprzowe - 30-40 dag
ziemniaki - 30 dag
marchewka - 1 szt.
pietruszka - 1 szt.
seler korzeniowy - 1/4 szt.
por - 1 szt.

liście laurowe - 2 szt.
smalec lub oliwa - 2-3 łyżka
mąka pszenna - 2 łyżka
czosnek niedźwiedzi siekany - 2-3 łyżka
sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku
posiekana natka pietruszki - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte żeberka włożyć do garnka, wlać około 1,5 l wody, dodać liście laurowe, odrobinę soli i gotować. Po zagotowaniu pozbierać szumowiny.

KROK 2: Po upływie pół godziny do mięsa wsypać pokrojone w słupki ziemniaki i starte na grubej tarce warzywa.

KROK 3: Pod koniec gotowania dodać pokrojony w pół krążki por.

KROK 4: Z mąki i tłuszczu zrobić rumianą zasmażkę, połączyć z zupą, dodać posiekany czosnek, zagotować, przyprawić do smaku. Zupę podawać z mięsem obranym od kości i obficie posypać posiekaną natką pietruszki.