



Podlaskie Centrum
Produktu Lokalnego



O produktach na poważnie (/)

Dodana: 31 marzec 2023 12:12

Zmodyfikowana: 31 marzec 2023 14:38

Zupa chrzanowa

Zupa chrzanowa KGW „Szeroka Struga” w Łapach Pluśniakach

Zupa chrzanowa

Składniki

2 pory

2 korzenie pietruszki

0,5 selera

1500 ml wody

1 listek laurowy, 2 ziarna ziela angielskiego

600 gram ziemniaków

50 g masła

2 cebule

150 ml śmietanki kremówki (30 %)

200 g wędzonego boczku

9 ząbków czosnku

100 g tartego chrzanu

sól, pieprz

Do dekoracji - jajka ugotowane na twardo

Sposób przygotowania

Por, pietruszka, seler, listek laurowy, sól i pieprz oraz wodę gotujemy 20 minut. Wyjmujemy warzywa. Bulion przecedzamy.

Cebulę i ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Na patelni podsmażamy cebulę oraz czosnek z masłem przez ok. 5 minut. Następnie dodajemy ziemniaki i smażymy przez kolejne 5 minut. Po ich zeszkleniu, warzywa przekładamy do garnka z bulionem i gotujemy wszystko razem ok. 15 minut. Dodajemy śmietanę i chrzan, mieszamy, zagotowujemy (na małym ogniu, by się nie zwarzyło). Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Następnie miksujemy wszystko blenderem na gładko.

Pokrojony w kostkę boczek przesmażamy na patelni do zeszklenia. Dodajemy na wierzch zupy, już w talerzach. Można udekorować zupę dodatkowo jajkiem ugotowanym na twardo i pokrojonym w ćwiartki.

Produkty polecane:

- wędzony boczek – <https://produkty.podlaskie.eu/kolinek> (<https://produkty.podlaskie.eu/kolinek>)

- śmietana/masło - <https://produkty.podlaskie.eu/smrospuda> (<https://produkty.podlaskie.eu/smrospuda>)

