

ZUPA ZIEMNIACZANA

Składniki:

- 0,75 kg ziemniaków
- 0,25 kg warzyw bez kapusty
- 0,10 kg cebuli
- 0,15 kg wędzonego boczku
- 2 litry wody
- sól, pieprz
- 1 łyżka siekanego kurdybanku (kondrotka)

Wykonanie:

Obrane ziemniaki pokroić w kostkę lub cienkie plasterki. Warzywa i cebulę rozdrobnić, boczek pokroić w kostkę, zrumienić na tłuszczu. Dodać pokrojone ziemniaki i warzywa. Chwilę smażyć, zalać wodą. Dodać sól i pieprz. Gotować 30 minut. Przed końcem gotowania dodać siekany kurdybanek. Można zabielić śmietaną lub zrobić zasmażkę.



Smacznego życzy KGW z Bystrej

Smacznego życzy KGW z Bystrej!