

# Zupa ziemniaczana

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

## Mniam mniam.:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- woda - 1,5 l
- porcja rosołowa - 1 szt.
- wiejska kiełbasa - 15 dag
- kartofle - 10 szt.
- sól, pieprz -
- czosnek granulowany - 2 łyżeczka(i)
- ziele angielskie -
- kostka rosołowa - 1 szt.
- koncentrat pomidorowy - 3 dag
- mąka - 2 dag
- smalec - 2 dag
- natka pietruszki -

### Etapy przyrządzania:

**1.**

- \* mięso umyć , pokroić w kostkę , podsmażyć na smalcu
- \* cebulę obrać i pokroić w kostkę
- \* kiełbasę pokroić w kostkę
- \* cebulę i kiełbasę dodać do mięsa i lekko podsmażyć
- \* przygotować bulion , w 1 1/2 l wody rozpuścić kostkę bulionową , dodać mięso , cebulę i kiełbasę , zagotować
- \* dodać do bulionu ziele angielskie , pieprz , listek laurowy i czosnek, ugotować
- \* ziemniaki obrać , umyć i pokroić w kostkę , dodać do wywaru, gotować do miękkości
- \* smalec rozgrzać na patelni , wymieszać z mąką , zasmażyć i połączyć z zupą
- \* dodać do zupy koncentrat pomidorowy , chwilę podgotować, dodać pokrojoną natkę pietruszki, doprawić do smaku solą i pieprzem