



WIELKANOCNA ZUPA CHRZANOWA

SKŁADNIKI:

1/2 opakowania białej kielbasy Naturrino
2,5 l wody
1 opakowanie bulionu wołowo-warzywnego
Sokołów
2 łyżki mąki
100 ml śmietanki 36%
100 g chrzanu śmietankowego
50 g chrzanu ostrego
2 małe cebule
2 ząbki czosnku
1 opakowanie boczku surowego wędzonego
Sokołów
sól i pieprz
majeranek
gotowe grzanki
ugotowane jajka przepiórcze

PRZYGOTOWANIE:

1. Do garnka wlać wodę, dodać bulion i podgrzać do momentu rozpuszczenia bulionu.
2. Do miski wsypać mąkę i rozrzedzić ze śmietanką oraz dwiema łyżkami gorącego bulionu. Całość zawiesiny dodać do garnka z bulionem, cały czas mieszając. Dodać chrzan. Doprawić solą i pieprzem oraz dwiema szczyptami majeranku. Gotować 15 minut na małym ogniu.
3. Kielbasę pokroić w półplasterki. Podsmażyć na patelni przez 2 minuty, dodać cebule pokrojone w drobną kostkę, szczyptę majeranku oraz przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku. Smażyć do momentu, aż cebula zmięknie.
4. Na drugiej patelni usmażyć chipsy z plasterów boczku.
5. Zupę podać z kielbasą i chipsami z boczku oraz grzankami i jajkiem przepiórczym.