



Krem ziemniaczany z boczkiem

Autor: Ania321

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Boczek pokroić w paski i usmażyć na rumiano, następnie zdjąć na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.

Krok 2

Na tłuszczu, który wytopił się z boczku zeszklić pokrojonego w plasterki pora.

Krok 3

Przełożyć pora do garnka, dodać pokrojone w kostkę ziemniaki. Zalać warzywa rosółem i gotować około pół godziny.

Krok 4

Zmiksować zupę na gładki krem.

Krok 5

Dodać serek topiony i gotować na małym ogniu, aż się rozpuści. Przyprawić świeżo zmielonym pieprzem i sporą ilością gałki muskatołowej.

Krok 6

Podawać z ułożonym na wierzchu boczkiem.

Składniki:

20-30 dag boczku wędzonego

1 por

80 dag ziemniaków

1 l rosółu

100 g serka topionego

Pieprz czarny

Sól do smaku

Gałka muskatołowa mielona