



Zupa chrzanowo-cytrynowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa chrzanowo-cytrynowa najlepiej komponuje się z ziemniakami i kiełbaską. Jest to zupa smaczna i bardzo pożywna. Każdy się nią naje do syta. Jest ponadto łatwa w przygotowaniu.

Przygotowanie

Krok 1

Na oleju usmaż posiekaną cebulę, pokrojoną w plastry białą kiełbasę oraz drobno posiekany czosnek.

Krok 2

Składniki z patelni wrzuć do garnka. Następnie wlej do niego bulion i dodaj żeberka. Całość zagotuj.

Krok 3

Dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki oraz przyprawy. Gotuj przez ok. 30, aż do momentu, kiedy ziemniaki będą miękkie. Zupę skrop sokiem z 2 cytryn i dodaj skórkę otartą z 1 cytryny.

Krok 4

Do zupy dodaj chrzan. Gotuj jeszcze przez 5 minut. Na koniec dodaj śmietankę. Zupę podawaj z ugotowanymi jajkami pokrojonymi na połówki. Przed podaniem zupę posyp majerankiem. Smacznego!

Danie: **Zupy**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

200 g wędzonych żeberek

4 łyżki chrzanu

1,5 l naturalnego bulionu wieprzowego

200 ml śmietanki UHT Łaciata 18%

4 ziemniaki

2 białe kiełbasy

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

2 jajka

3 łyżki oleju

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 łyżeczka majeranku

sok z 2 cytryn