



Zupa chrzanowa z białą kielbasą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa chrzanowa z białą kielbasą to pyszne danie obiadowe dla całej rodziny. Chrzan idealnie podkreśla aromat białej kielbasy. Polecamy to danie na każdą porę roku!

Przygotowanie

Krok 1

Przygotuj bulion. Do garnka włóż kości wieprzowe. Zalej je wodą, a następnie dopraw solą, pieprzem, liśćmi laurowym i zielem angielskim. Gotuj przez ok. 1,5 godziny.

Krok 2

Na patelnię dodaj masło i roztop. Dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i zeszklij. Pod koniec smażenia dodaj posiekany drobno czosnek. Smaż jeszcze ok. 2-3 minuty. Jajka ugotuj na twardo, a następnie odłóż je na bok, aż do wystygnięcia.

Krok 3

Z garnka wyjmij kości. Do bulionu dodaj cebulę z czosnkiem i wymieszaj. Ziemniaki obierz, umyj i osusz. Pokrój w kostkę. Marchew i pietruszkę umyj, obierz i także pokrój w kostkę. Warzywa dodaj do bulionu i wymieszaj. Następnie opłucz białą kielbasę i także dodaj ją do bulionu. Dopraw solą, pieprzem i majerankiem. Całość gotuj przez ok. 20 minut, aż do miękkości warzyw. W międzyczasie ugotuj na twardo jajka.

Krok 4

Na koniec dodaj chrzan i śmietankę. Energicznie wymieszaj. Gotuj jeszcze przez 5-7 minut. Zupę podawaj z przekrojonymi na pół jajkami. Smacznego!

Danie: **Zupy,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

50 g masła łąciate

1 cebula

2 ząbki czosnku

2 łyżki chrzanu

150 ml śmietanki UHT łąciata 18%

2 łyżki majeranku

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

3 surowe białe kielbasy

2 jajka

2 ziemniaki

1 marchewka

1 pietruszka

Bulion:

1,5 l wody

200 g wędzonych kości wieprzowych

1 łyżka soli

1 łyżeczka pieprzu

2 liście laurowe

2 kulki ziela angielskiego