



Zupa chrzanowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa chrzanowa smakuje najlepiej z pokrojonymi ziemniakami i kiełbasą. Zupa z tego przepisu jest bardzo smaczna i sycąca. Jest również łatwa w przygotowaniu, z pewnością zachwyci każdego. Warto wypróbować ten przepis.

Przygotowanie

Krok 1

Na rozgrzonym na patelni oleju usmaż drobno posiekaną cebulę, pokrojoną w grubsze plastry kiełbasę i przeciśnięty przez praskę czosnek.

Krok 2

Składniki z patelni umieść w garnku, a potem wlej do niego bulion oraz dodaj żeberka. Zagotuj.

Krok 3

Dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki oraz przyprawy. Gotuj przez ok. 25minut pod przykryciem, aż do momentu, kiedy ziemniaki będą miękkie.

Krok 4

Na koniec do zupy dodaj chrzan. Gotuj jeszcze przez chwilę, po czym zdejmij garnek z ognia. Dodaj śmietankę.

Krok 5

Ugotuj jajka na twardo i pokrój je na połówki. Gotową zupę podawaj z jajkami. Smacznego!

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

150 g wędzonych żeberek

4 łyżki chrzanu

150 ml śmietanki UHT Łaciata 12%

1,5 l naturalnego bulionu wieprzowego

3 ziemniaki

2 kiełbasy śląskie

½ łyżeczki ziół prowansalskich

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

2 jajka

3 łyżki oleju

1 cebula

1 ząbek czosnku