



Zupa czosnkowa z boczkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa czosnkowa z boczkiem to pyszne, sycące danie. Polecane jest dla każdego, zwłaszcza na zimowe chłody. Jest łatwa w przygotowaniu, nie wymaga wielu składników. Spróbuj również naszej pysznej [zupy cebulowej](#) albo [rozgrzewającej zupy paprykowej z pulpetami](#). Smacznego!

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę kroimy w kostkę, czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie całość podsmażamy na rozgrzanej na patelni oliwie. Obieramy i kroimy również ziemniaki.

Krok 2

Ziemniaki razem z cebulą i czosnkiem dodajemy do garnka, do którego wlewamy bulion drobiowy. Zupę gotujemy do czasu, aż ziemniaki będą miękkie.

Krok 3

Zupę dokładnie blendujemy i mieszamy ze śmietaną.

Krok 4

Boczek kroimy w kostkę i lekko podsmażamy na patelni. Usuwamy tłuszcz, a skwarki dodajemy do zupy. Całość przyprawiamy solą i pieprzem. Dekorujemy drobno pokrojonym koperkiem i grzankami z chleba.

Danie: **Zupy**,

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 250 g boczku wędzonego
- 1,5 l naturalnego bulionu drobiowego
- 2 ziemniaki
- 1 cebula
- 4 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki majeranku
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 150 ml śmietany Mazurski Smak 18%
- 1 pęczek kopru