

Chrzanowa z jajkiem i boczkiem

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Bardzo smaczna zupka:)

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 389 kCal

Potrzebne składniki:

- 70 dag białej kiełbasy -
- cebula -
- korzeń chrzanu -
- 2 łyżki mąki pszennej -
- sok z cytryny -
- po 5 ziaren pieprzu i ziela angielskiego -
- sól -
- mielony pieprz -
- szklanka kwaśnej śmietany 18-procentowej -
- 5 jajek -
- kilka plasterków wędzonego boczku -
- liść laurowy -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do garnka wlewamy 2,5 l wody, wkładamy liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, obraną cebulę. Gotujemy. Dodajemy białą kiełbasę, gotujemy godzinę na małym ogniu. Wyjmujemy kiełbasę.
- 2.** Chrzan obieramy, zcieramy na tarce do jarzyn, dodajemy do wrzącego wywaru i gotujemy 5-10 min. Wywar przecedzamy. Mąkę łączymy ze śmietaną, wlewamy 2 łyżki gorącego wywaru, mieszamy, wlewamy do garnka. Całość doprawiamy sokiem z cytryny, solą i pieprzem.

3.



Jajka ugotować na twardo, ostudzić. Plastry boczku pokroić w wąskie paski, obsmażyć na suchej patelni na złoto. Jajka obrać, drobno posiekać. Zupę podawać posypaną siekanym jajkiem i zrumienionym boczkiem.