

Maślankowa zupa

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

smaczna zupka

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 60 dag
- maślanka - 1 l
- boczek - 15 dag
- mąka - 2 łyżka(i)
- pieprz, sól -
- woda - 1 l

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie. Odcedzamy i rozkładamy na talerze. Boczek kroimy w kostkę i smażymy. Maślankę rozrabiamy z mąką. W rondlu gotujemy litr wody, wlewamy maślankę, mieszamy i gotujemy 5 minut. Dodajemy boczek, przyprawiamy, polewamy ziemniaki.

Jak podawać?

zaraz po przyrządzeniu

