



WIELKANOCNA ZUPA CHRZANOWA

SKŁADNIKI:

- 1/2 opakowania białej kielbasy Naturrino
- 2,5 l wody
- 1 opakowanie bulionu wołowo-warzywnego Sokolów
- 2 łyżki mąki
- 100 ml śmietanki 36%
- 100 g chrzanu śmietankowego
- 50 g chrzanu ostrego
- 2 małe cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1 opakowanie boczku surowego wędzonego Sokolów
- sól i pieprz
- majeranek
- gotowe grzanki
- ugotowane jajka przepiórcze

PRZYGOTOWANIE:

1. Do garnka wlać wodę, dodać bulion i podgrzać do momentu rozpuszczenia bulionu.
2. Do miski wsypać mąkę i rozrzedzić ze śmietanką oraz dwiema łyżkami gorącego bulionu. Całość zawiesiny dodać do garnka z bulionem, cały czas mieszając. Dodać chrzan. Doprawić solą i pieprzem oraz dwiema szczyptami majeranku. Gotować 15 minut na małym ogniu.
3. Kielbasę pokroić w półplasterki. Podsmażyć na patelni przez 2 minuty, dodać cebule pokrojone w drobną kostkę, szczyptę majeranku oraz przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku. Smażyć do momentu, aż cebula zmięknie.
4. Na drugiej patelni usmażyć chipsy z plasterów boczku.
5. Zupę podać z kielbasą i chipsami z boczku oraz grzankami i jajkiem przepiórczym.