



## ZUPA KREM Z PO-GRILLOWYCH WARZYW

### SKŁADNIKI:

1 opakowanie boczku surowego wędzonego  
Sokołów  
grillowane warzywa: cukinia, papryka czerwona,  
bakłażan  
100 g orzechów nerkowca  
2 ząbki czosnku  
około 750 ml wody  
oliwa z oliwek  
sól i pieprz  
ocet winny  
zwiędłe zioła

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Orzechy podprażyć na patelni i zmiksować w robocie kuchennym.
2. Dodać warzywa i czosnek, wszystko zmiksować. Dodać wodę oraz oliwę z oliwek, do uzyskania konsystencji kremu. Doprawić solą, pieprzem i octem.
3. Boczek podpiec na patelni, aż zrobi się chrupiący. Zioła zmiksować z oliwą na pastę.
4. Zupę podawać z chipsem z boczku i pastą z ziół.