

Wielkanocna zupa chrzanowa

Czas przygotowania:

ok 45 min

Dla ilu osób:

3-4 os.

Poziom trudności:

Łatwy

bulion (drobiowy lub warzywny)

1 litr

śmietana 18%

200 mililitrów

tarty chrzan (można dodać więcej według upodobań)

3 łyżki

ziemniaki

3-4 sztuki

cebula

1 sztuka

czosnek

2 ząbki

majeranek

1 łyżka

musztarda

1 łyżeczka

sól, pieprz

do smaku

jajka

4 sztuki

biała kielbasa

2 sztuki

Zupa chrzanowa to tradycyjna zupa świąteczna. Mamy przepisy na inne polskie potrawy na Wielkanoc:

1. Przygotowanie bazy

W garnku rozgrzej masło i podsmaż posiekaną cebulę oraz czosnek, aż będą lekko złociste.

2. Gotowanie ziemniaków

Dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki i zalej bulionem. Gotuj na średnim ogniu przez około 15 minut, aż ziemniaki zmiękną.

3. Dodanie chrzanu

Dodaj tarty chrzan, musztardę i majeranek. Dopraw solą i pieprzem.

4. Zabielenie śmietaną

Śmietanę zahartuj, mieszając ją z odrobiną gorącego bulionu, a następnie wlej do zupy, cały czas mieszając.

5. Podanie

Jeśli używasz, dodaj pokrojoną białą kiełbasę i gotuj jeszcze kilka minut. Zupę podawaj z jajkiem na twardo i pieczywem.