

Zalewajka po łódzku

Składniki:

kilka ziemniaków

0.5l zakwasu na żur

200g boczku wędzonego

wiejska kielbasa

cebula

marchewka (opcjonalnie)

100g śmietany 18% (opcjonalnie)

3 ząbki czosnku

3 listki laurowe

5 ziaren ziela angielskiego

majeranek

pieprz czarny mielony

sól

Obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki wrzucić do garnka z osoloną wodą. Jeśli chcemy dodać marchewkę to również kroimy ją w kostkę i gotujemy razem z ziemniakami. Dodać liście laurowe i ziele angielskie, wsypać nieco mielonego pieprzu i majeranku, gotować. Boczek i kielbasę podsmażyć na patelni i dodać do zupy. Na pozostałym tłuszczu podsmażyć pokrojoną cebulę i drobno posiekany czosnek. Wszystko dodać do zupy. Kiedy ziemniaki się ugotują zalać wszystko dobrze wymieszanym zakwasem. Pogotować kilka minut, można też zupę doprawić śmietaną. Zupa najlepsza jest następnego dnia kiedy wszystkie składniki się przegryzą.

wykonanie: redakcja portalu :-)