

AROMATYCZNA ZUPA Z BOBEM (10 litrów)

SKŁADNIKI:

- ziemniaki – 5 kg
- pory (tylko białe części) – 6 szt.
- bób mrożony – 4 kg
- boczek wędzony – 1 kg
- serek topiony – 10 szt.
- śmietana – 6 szt.
- porcja rosółowa – 1 szt.
- kostki rosółowe wołowe – 8 szt.
- włoszczyzna – 1 szt.
- masło – 0,5 kg
- cebula 0,5 kg
- szynka – 0,5 kg
- pestki z dyni
- przyprawy: sól, pieprz, majeranek, gałka muskatołowa

SPOSÓB WYKONANIA

Ugotować wywar. Bób ugotować obrać ze skórki. Pory i cebulę umyć, obrać, rozdrobnić, zeszklić na maśle. Ziemniaki umyć, obrać, rozdrobnić w kostkę. Do przecedzonego wywaru dodać ziemniaki, zeszkłony por z cebulą i połowę bobu. Ugotować. Dodać serek topiony, śmietanę i zmiksować. Pozostałą część bobu podsmażyć z boczkiem. Dodać do zupy. Zupę przyprawić.

Podawać z prażonymi pestkami dyni lub słonecznika.