



Sklad:

1 duży por

100 g boczku parzonego

6-8 ziemniaków

4-6 ząbków czosnku

1 cebulka dymka

gałązką świeżego tymianku

garść świeżej pietruszki

świeżo zmielony pieprz i sól morska

do podania: kilka kromek czerstwego chleba + oliwa z oliwek + szczypta wędzonej papryki

śmietana 18 %



A oto jak to zrobić:

1. Główkę czosnku przecinamy tuż przy nasadzie, umieszczamy w żaroodpornym naczyniu i skrapiamy oliwą z oliwek. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku w 200 stopniach C przez 8 minut. Ostrożnie wyjmujemy i czekamy aż ostygnie.
2. W żeliwnym garnku podgrzewamy masło i oliwę. Dodajemy pokrojonego pora, upieczone ząbki czosnku, cebulkę dymkę, kawałki boczku i gałązkę tymianku. Podsmażamy. Dodajemy plastry obranych ziemniaków i zalewamy wodą (ok. 1 litr). Zmniejszamy ogień i gotujemy ok. 12-15 minut. Usuwamy gałązkę tymianku i za pomocą blendera miksujemy partiami zupę. Doprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem. Podajemy z domowymi grzankami, łyżką śmietany i natką pietruszki.
3. Aby przygotować grzanki: czerstwy chleb kroimy na kawałki. Na patelni rozgrzewamy oliwę ze szczyptą wędzonej papryki – wrzucamy kawałki chleba i podsmażamy, tak by się nie przypalily. Możemy doprawić szczyptą soli.











