

Kartoflanka z boczkiem



Aromatyczna kartoflanka z boczkiem najlepiej smakuje w chłodne popołudnia, ale jeśli nie będzie zbyt gęsta, można ją jeść cały rok. Koniecznie z pieczywem lub z wkładką kielbasianą. Przepis ten wygrał nagrodę w tym konkursie: [konkurs Miksera Kulinarnego](#).

Składniki:

- 100g wędzonego boczku (jak najchudsze)
- 2 średnie marchewki
- 1 pietruszka
- kawałek pora
- kawałek selera
- 700g ziemniaków
- 2-3 pieczarki (mnie wystarczy na ogół jedna ogromna lub dwie średnie)
- sól
- pieprz (najlepiej świeżo roztarty, jest bardziej aromatyczny)
- majeranek
- trochę masła do smażenia

Wykonanie:

1. Boczek kroimy w kosteczkę i wrzucamy na teflonową patelnię (bez tłuszczu). Podsmażamy na małym ogniu przez kilkanaście minut.
 2. Włoszczyznę obieramy, myjemy, wkładamy do garnka. Zalewamy wodą i gotujemy na pół twardo.
 3. Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w kostkę.
 4. Włoszczyznę wyjmujemy na talerz, do garnka wrzucamy boczek, mieszamy, gotujemy na wolnym ogniu. Włoszczyznę kroimy w kostkę, dodajemy do garnka.
 5. Na patelnię po smażeniu boczku wrzucamy ziemniaki, podsmażamy.
 6. Pieczarki myjemy i kroimy w cieniutkie plasterki.
 7. Ziemniaki dodajemy do garnka, a na patelni rozpuszczamy 1-2 łyżki masła i smażymy pieczarki przez kilka minut.
 8. Kiedy ziemniaki będą miękkie, lekko je ugniatamy w zupie, mieszamy, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i majerankiem, dodajemy pieczarki, gotujemy razem przez 2-3 minuty. W miarę potrzeby ponownie doprawiamy.
-