

Kartoflanka z młodych warzyw



Pyszna, aromatyczna zupa kartoflana, idealna na chłodniejsze letnie dni, prosta i do przygotowania raptem w godzinę. No, może w półtorej ;)

Składniki:

- 7 małych młodych ziemniaków (lub 5 średnich)
- trzy średnie młode marchewki
- mały młody seler wraz z gałązką liści
- mała pietruszka lub kawałek większej
- 4-5 suszonych grzybków (u mnie podgrzybki)
- mały por lub pół większego
- cebula
- 1 łyżka smalcu
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżka Ziarenek Smaku Winiary
- pieprz do smaku
- 3 małe laurowe listki (lub 2 duże)
- 3 kulki ziela angielskiego

Wykonanie:

1. Na godzinę przed gotowaniem zalewamy grzybki gorącą wodą i odstawiamy.
 2. Włoszczyznę obieramy, myjemy i zalewamy litrem wody. Dodajemy grzybki, ziele angielskie i liście laurowe. Zagotowujemy, zmniejszamy ogień i gotujemy około pół godziny.
 3. Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w kostkę. Odstawiamy.
 4. Warzywa wyjmujemy w wywaru.
 5. Do wywaru wrzucamy ziemniaki. Gotujemy przez około 20 minut (do miękkości).
 6. Ugotowane warzywa kroimy w kostkę i odstawiamy. Grzybki kroimy na małe kawałeczki i dodajemy do ziemniaków.
 7. Cebulę siekamy na drobno (można blenderem) i zrumieniamy na smalcu. Dodajemy łyżkę mąki i mieszamy smażąc na małym ogniu, aż mąka zmieni kolor. Dodajemy do zupy.
 8. Kiedy ziemniaki zmiękną, dodajemy do zupy resztę warzyw, mieszamy. Można lekko potraktować blenderem (zupa będzie gęściejsza).
 9. Przed podaniem możemy posypać natką pietruszki lub koperkiem.
-