

Kartoflanka po kujawsku

Składniki:

- 50-60 dag ziemniaków
- 3 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- ziele angielskie
- listek laurowy
- sól
- 1,5 l wody
- 1/4 l gęstej kwaśnej śmietany

Wykonanie:

Obrać warzywa, umyć. Marchewkę pokroić w drobną kostkę a ziemianki w grubą kostkę. Cebulę podpiec na blacie kuchni węglowej lub nad płomieniem gazowym.

Do garnka wlać wodę, zagotować. Wrzucić warzywa, dodać przyprawy, gotować. Pod koniec gotowania dodać sól.

Zahartować śmietanę poprzez dodanie do niej odrobiny gotującej się zupy i dokładne wymieszanie. Zahartowaną śmietanę dodać do zupy i wymieszać. Na koniec zagotować.

Danuta Jaskólska, gmina Bądkowo (powiat aleksandrowski)