




Zupa ziemniaczana z boczkiem i serem cheddar

Zupa ziemniaczana Crockpot z boczkiem i serem Cheddar jest niezwykle smaczna i bardzo łatwa w przygotowaniu.

 Czas na High: 4-5H

 Czas na Low: 6-8H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- - 1 kg ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
- - 200 g boczku, pokrojonego na mniejsze kawałki
- - 1 duża cebula, posiekana
- - 3 ząbki czosnku, posiekane
- - 1 l bulionu warzywnego lub drobiowego
- - 250 g sera cheddar, startego
- - 2 łyżki masła
- - 1/2 szklanki śmietany 18%
- - Sól i pieprz do smaku
- - Posiekana natka pietruszki do dekoracji
-



Wykonanie:

1. Włącz wolnowar Crockpot na LOW.
2. Na patelni na średnim ogniu rozgrzej masło. Dodaj boczek i smaż go przez kilka minut, aż stanie się chrupiący. Następnie przesuń go na bok.
3. Na tą samą patelnię dodaj posiekaną cebulę i czosnek. Smaż je przez kilka minut, aż zmiękną.
4. Dodaj pokrojone ziemniaki i smaż je przez kilka minut, mieszając od czasu do czasu.
5. Przenieś wszystkie składniki do wolnowaru Crockpot.
6. Wlej bulion warzywny lub drobiowy do wolnowaru, a następnie przykryj go i ustaw na LOW na 6-8 godzin lub do momentu, gdy ziemniaki będą miękkie.
7. Po ugotowaniu ziemniaków użyj blendera, aby zmiksować zupę na gładką masę.
8. Do zmiksowanej zupy w wolnowarze dodaj starty ser cheddar oraz śmietanę. Dokładnie wymieszaj, aż ser się rozpuści.
9. Dopraw zupę solą i pieprzem według własnego smaku.
10. Podawaj zupę posypaną posiekaną natką pietruszki i kawałkami chrupiącego boczku. Smacznego