Zupa chrzanowa z czosnkowymi grzankami i boczkiem

45–60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 litr	Bulion warzywny
1 szt	Biała cebula
1 szt	Ząbek czosnku
2 łyżki	Białe wino
125 ml	Kwaśna śmietana
1 łyżeczka	Masło
5 łyżek	Tarty świeżo chrzan
2 szt	Mączny ziemniak
4 plasterki	Bekon
1 pęczek	Świeży szczypiorek
0.5 łyżeczki	Kminek mielony
1 szt	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szt	Pieprz Czarny ziarnisty
4 kromki	Ciemny chleb
1 łyżka	Masło
1 łyżeczka	Czosnek granulowany

Przygotowanie

1. Najpierw drobno posiekaj cebulę i czosnek. Następnie rozpuść trochę masła na patelni i podsmaż w nim cebulę i czosnek. Zdeglazuj kieliszkiem białego wina.
2. Wlej bulion warzywny. Ziemniaka obierz i pokrój w drobną kostkę. Następnie dodaj do zupy. Doprowadź całość do wrzenia i następnie gotuj na średnim ogniu przez około 20 minut.
3. Przygotuj grzanki. Czarny chleb pokrój w kostkę, rozgrzej masło na patelni i dopraw czosnkiem Kotányi. Smaż kostki chleba, aż będą chrupiące.
4. Usmaż boczek na innej patelni, aż będzie chrupiący i odsącz na kawałku papieru kuchennego.
5. Po 20 minutach zdejmij zupę z ognia. Dodaj śmietanę i chrzan. Dopraw szczyptą mielonego kminku, solą i pieprzem. Zupę zmiksuj ręcznym mikserem do uzyskania kremowej konsystencji.
6. Podawaj ze świeżym szczypiorkiem, grzankami i boczkiem.