

Ziemniaczany krem z boczkiem

Czas wykonania: 1 h **Ilość porcji:** 8 (porcja: 245 kcal)

Składniki:

- 500 g ziemniaków
- 150 g marchwi
- 2 cebule
- 340 g jabłka
- 500 g jabłek lub 250 ml soku jabłkowego
- 1 l wody
- 120 g śmietany 18 %
- 1 łyżka masła
- szczypta gałki muszkatołowej
- szczypta soli i pieprzu

Dodatkowo:

- 8 plastrów wędzonego boczku
- 1/2 pęczka szczypiorku



Przygotowanie:

Obrać cebulę, pokroić w kostkę lub plastry dowolnej wielkości i w dużym garnku podsmażyć na maśle na złoty kolor.

Między czasie obrać ziemniaki, marchew oraz 340 g jabłek. Składniki pokroić w kostkę.

Przełożyć warzywa i jabłka do garnka z cebulą. Zalać całość wodą i posolić 1 łyżeczką soli. Gotować przez 30 minut pod przykryciem.

Plasterki boczku zwinąć w rulonik i ułożyć na spodzie żaroodpornego naczynia i piec w piekarniku w 200 stopniach do czasu, aż plasterki ładnie się zarumienią i będą chrupiące.

Warzywa i jabłka razem z wywarem, w którym się gotowały zmiksować na gładki krem.

Z pozostałej części jabłek wycisnąć sok. Dodać do zupy i ponownie zagotować. Śmietanę zahartować i dodać do gotującej się zupy. Doprawić do smaku solą, pieprzem, gałką muszkatołową i ewentualnie dosłodzić cukrem.

Krem podawać z posiekanym szczypiorkiem i rulonikiem chrupiącego boczku.