

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di patate nello stile Zagorje

LUOGO: Europa / Croazia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

700gr di patate
50gr di margarina
50gr di pancetta affumicata
2 spicchi d'aglio
200ml di smetana
1 cucchiaio di spezie miste
maggiorana
foglia di alloro
prezzemolo
aceto
sale e pepe
paprika rossa dolce e 1 lt di acqua

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare e tagliare le patate a cubetti. Affettare finemente la pancetta. Tritare la cipolla, l'aglio ed il prezzemolo.

Scaldare la margarina e saltare la pancetta affettata e la cipolla, cospargere con la paprika rossa dolce e aggiungere le patate preparate, le spezie miste, la maggiorana, la foglia di alloro, il sale ed il pepe. Dare una impolverata con la farina, mescolare bene e aggiungere una giusta quantità di acqua.

Bollire dolcemente fino a che le patate siano soffici. Quindi passare la zuppa, aggiungere il smetana, il prezzemolo tritato e l'aglio e l'aceto a piacere. Portare velocemente ad ebollizione e servire.