



Z dotarciem do przepisu na tę zupę wiąże się anegdota. Podczas jednego z rodzinnych spotkań opowiadaliśmy o pobycie w Czechach i zupie czosnkowej, która nam tam szalenie smakowała. Wtedy jedna z osób powiedziała, że Podlasie też ma swoją zupę czosnkową, więc jest jak w przysłowiu „cudze chwalicie, swego nie znacie”. Zapytaliśmy więc, dlaczego - skoro zupa jest znana - nie przygotowuje się jej, a także o niej nie słyszeliśmy. Odpowiedzi były proste i trafiły nam do przekonania. Zupa jest specyficzna (nie każdy znosi smak czosnku), więc dla gości raczej się jej nie robi, chyba że ma się pewność, iż ktoś lubi czosnek. A co do popularności, to na Podlasiu bywa z tym różnie. Ten rejon zamieszkuje ludność o korzeniach polskich, białoruskich, ukraińskich, litewskich, czy tatarskich. Każda grupa ma swe ulubione potrawy. Więc jeśli coś jest popularne na południu Podlasia nie znaczy, że to samo jest popularne na północy. I odwrotnie. Często zdarza się, że wsie oddalone od siebie zaledwie kilka kilometrów mają inne zwyczaje kulinarne, bo zamieszkują je osoby o innych korzeniach. Stąd w nazwach wsi można spotkać dopełnienie Ruski albo Lacki. Chyba jedynymi potrawami znanymi w całym regionie podlaskim są [>>> babka \(kiszka\) ziemniaczana](#) oraz kartacze, choć w niektórych miejscach, zwłaszcza bliżej Litwy, mówią na nie cepeliny (to taka duża pyza z farszem, zazwyczaj mięsnym). Zresztą współczesne Podlasie ma się trochę obok historycznego. Obecny podział administracyjny nie pokrywa się z historycznym. Na przykład Biała Podlaska jest w województwie lubelskim, Sokołów Podlaski w mazowieckim, a Łomża, która leży na północnym Mazowszu została włączona do województwa podlaskiego. Po takiej tyradzie nie pozostało nic innego, jak ugotować zupę czosnkową, zwłaszcza, że są jej różne warianty.

Potrzeba:

- 1 litr >>> [bulionu warzywnego](#) , a jeszcze lepiej z wygotowanymi w nim elementami kurczaka (np. dwoma skrzydełkami), a najlepiej rosołu,

- ok. 10 - 12 ząbków czosnku (50 g). To trochę orientacyjna ilość, bo czosnek jest różny w

zależności od gatunku i terminu zbioru, więc trzeba wypróbować - jeden jest silniejszy i starczy kilka ząbków, inny słabszy i mniej aromatyczny, więc ząbków potrzeba więcej,

- mała cebula (opcjonalnie),
- 3 średnie ziemniaki,
- serek topiony (100 g),
- śmietana 18% (pojemnik 200 ml),
- starty żółty ser,
- 2 łyżki masła,
- bułka paryska,
- oliwa (choć może też być olej) do grzanek,
- oregano do grzanek,
- sól, pieprz,
- natka pietruszki (opcjonalnie),

- blender albo tłuczek do ziemniaków.

{gallery}zupa-czosnkowa{/gallery}

Przygotowanie:

Jeżeli zdecydujemy się na cebule, to pokroić ją w kostkę, czosnek posiekać, ale zachować 2 ząbki, ziemniaki pokroić w małą kostkę. Na rozgrzane masło wrzucić cebulę i smażyć kilka minut, aż będzie szklista. Dodać czosnek i smażyć kolejne 2-3 minuty. Trzeba uważać, aby czosnek nie zbrązowiał, gdyż brązowy jest niezdrowy, a przede wszystkim gorzki. Następnie dodać ziemniaki i smażyć ok. 5 minut. Całość wrzucić do wrzącego bulionu i gotować ok. 25 min. Dodajemy również dwa niesmażone ząbki czosnku, posiekane, a przynajmniej przepołowione. I tu są dwie szkoły: albo po tym czasie dodajemy serek topiony i gotujemy, aż się rozgotuje (ok. 5 min), albo do zupy dodajemy śmietanę. Razem jednego i drugiego raczej się nie dodaje. Całość rozdrabniamy blenderem (idziemy z duchem czasu), albo tłuczkiem do ziemniaków (ponieważ wszystkie elementy składowe są już rozgotowane, więc nie jest to trudne) i doprawiamy do smaku pieprzem i solą. Na koniec posypujemy zupę żółtym serem i ewentualnie natką pietruszki.

Zupę podajemy z wcześniej przygotowanymi grzankami z bułki paryskiej przyrumienionymi z obu stron na oliwie i posypanymi oregano lub z grzankami z suchego chleba (takim, jak do >>> [grochówki](#)).

SMACZNEGO!