

## Doradca Smaku IX: Krem porowo-ziemniaczany z wędzonym pstrągiem, odc. 31



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>szalotka</b>	3 sztuki
<b>korzeń pietruszki</b>	2 sztuki
<b>por</b>	2 sztuki
<b>olej rzepakowy</b>	100 mililitrów
<b>ziemniaki</b>	2 sztuki
<b>rosół z kury</b>	700 mililitrów
<b>pstrąg wędzony</b>	200 gramów
<b>twaróg</b>	300 gramów
<b>masło</b>	1/3 kostki
<b>śmietana 18%</b>	4 łyżki
<b>kiełki jarmużu</b>	20 gramów

#### Do smaku:

**Gałka muszkatołowa cała Prymat**

**Papryka słodka mielona Prymat**

**Pieprz biały mielony Prymat**

**Sól morską jodowaną Prymat w młynku**

**Pieprz czarny Prymat w młynku**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek rozgniatamy nożem i siekamy. Szalotkę i pietruszkę kroimy na mniejsze kawałki. Białe części pora kroimy wzdłuż na pół i szatkujemy. W dużym garnku rozgrzewamy olej i dodajemy przygotowane składniki. Smażymy przez około 2 minuty, mieszając.

Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę, dodajemy do składników w garnku. Całość doprawiamy do smaku świeżo startą gałką muszkatołową. Następnie wlewamy rosół z kury i mieszamy.

Pstrąga obieramy ze skóry i dzielimy na większe kawałki bez ości. Do miski przekładamy twaróg, doprawiamy solą morską, czarnym pieprzem i papryką słodką, mieszamy.

Zupę blendujemy na krem. Doprawiamy do smaku pieprzem białym, dodajemy masło, mieszamy. Do śmietany dodajemy 1-2 łyżki ciepłej zupy i mieszamy. Zahartowaną śmietanę dodajemy do zupy i ponownie mieszamy.

Zupę wlewamy do talerza, nakładamy twaróg, na wierzch układamy filety z pstrąga. Dekorujemy świeżymi kielkami.