

Doradca Smaku VI: Kremowa zupa z ziemniaków i jabłek, odc. 39



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

dorsz wędzony	300 g
włoszczyzna	1 pęczek
ziemniaki	6 szt.
jabłka	3 szt.
cebula	2 szt.
masło klarowane	2 łyżki
śmietana 30%	200 ml
Chrzan śmietankowy Smak	
cytryna	1/2 szt.
liść laurowy	3 szt.
ziele angielskie całe	
sól morska	
Pieprz czarny- MŁYNEK	
gałka muskatołowa mielona	

Kruszonka

płatki owsiane	70 g
mąka pszenna	30 g
ser dojrzewający	20 g
masło	20 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy bulion. Do garnka wlewamy 2 litry wody i dodajemy umytą i obraną włoszczyznę oraz „opalaną cebulę”.
Aby przygotować „opalaną” cebulę wystarczy przekroić ją na pół i opalić, kładąc na palniku kuchenki gazowej, aż się przypali. Jeśli nie mamy kuchenki gazowej to obsmażamy ją na rozgrzanej patelni, aż się opali z każdej strony.
- Następnie dodajemy 3 liście laurowe, kilka ziaren ziela angielskiego i doprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy ok. 30 -40 minut.
- KROK 2 W drugim garnku rozpuszczamy masło klarowane i podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę. Po chwili dodajemy obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki i jabłka. Mieszamy i zalewamy przygotowanym bulionem (bez dodatków). Gotujemy, aż ziemniaki będą miękkie, zdejmujemy z ognia i blendujemy. Dodajemy 2 łyżki chrzanu śmietankowego, śmietanę i ponownie blendujemy. Doprawiamy do smaku gałką muszkatołową, wyciśniętym sokiem z cytryn i mieszamy.
- KROK 3 Do miski wsypujemy płatki owsiane, mąkę pszenną, starty ser i mieszamy. Dodajemy miękkie masło i dokładnie mieszamy. Masę przekładamy na blachę wyłożoną z pergaminem i rozsypujemy dokładnie na całej jej powierzchni. Pieczemy przez 10-15 min w piekarniku rozgrzanym do 190°C.
- KROK 4 Gorącą zupę krem nalewamy do talerzy. Na wierzchu kładziemy kawałki wędzonego dorsza i posypujemy kruszonką.