

## Doradca Smaku XI: Krem z pietruszki z jabłkiem, odc. 39



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>ziemniak</b>	3 sztuki
<b>pietruszka</b>	5 sztuk
<b>jabłka szara reneta</b>	2 sztuki
<b>olej rzepakowy</b>	40 gramów
<b>masło</b>	25 gramów
<b>bulion warzywny</b>	500 mililitrów
<b>serek wiejski</b>	200 mililitrów
<b>pomidor</b>	2 sztuki
<b>orzechy włoskie</b>	1 garść
<b>natka pietruszki</b>	
<b>śmietana 22%</b>	3 łyżki
<b>oliwa aromatyzowana porem</b>	3 łyżeczki

**Do smaku:**

**papryka ostra mielona**

**pieprz biały mielony**

**gałka muskatołowa cała**

**sól morską - MŁYNEK Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek siekamy w plasterki. Cebulę, ziemniaki, pietruszkę oraz jabłka kroimy w kosteczkę. Do garnka wlewamy kolejno olej rzepakowy i masło. Wrzucamy czosnek, cebule, ziemniaki, następnie pietruszkę oraz jabłka. Dokładnie mieszamy i smażymy na wolnym ogniu kilka minut. Zupę przyprawiamy ostrą papryką. Do garnka z warzywami i owocami dodajemy rosół warzywny, mieszamy i gotujemy około 15-20 minut.

W międzyczasie przygotowujemy miskę, do której wykładamy wiejski serek. Kroimy pomidory wycinając środek, orzechy oraz natkę pietruszki. Do miski z serkiem wiejskim dodajemy posiekaną natkę pietruszki, pokrojone orzechy i pomidory. Dodajemy szczyptę soli morskiej oraz białego pieprzu i mieszamy.

Gotową zupę blendujemy na jednolity krem. Przed dodaniem śmietany hartujemy ją, tj. przekładamy ją najpierw do miski i dodajemy jedną solidną łyżkę (chochelkę) zupy krem i dokładnie mieszamy. Całość przelewamy do zupy i delikatnie mieszamy.

### **Podanie:**

ZUPĘ KREM WYKŁADAMY NA TALERZ, NASTĘPNIE TRZEMY NA TARCE GAŁKĘ MUSZKATOŁOWĄ. NA ŚRODEK ZUPY DODAJEMY ŁYŻKĘ PRZYGOTOWANEGO WCZEŚNIEJ SERKA WIEJSKIEGO Z ORZECHAMI. SKRAPIAMY OLIWĄ POROWĄ.

### **UWAGI:**

ORZECHY WŁOSKIE MOŻESZ ZASTĄPIĆ ORZESZKAMI PINIOWYMI LUB LASKOWYMI.