

## Krem z porów

**ANGELUSIA111**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pory</b>	50dag
<b>cebula</b>	2szt
<b>ziemniaki</b>	50dag
<b>rosół z kostki</b>	6szklanek
<b>margaryna</b>	2łyżki
<b>śmietana 18 proc</b>	pół szklanki
<b>żółtko jaja</b>	2szt
<b>gałka muskatołowa Prymat mielona</b>	
<b>imbir mielony</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory oczyścić, przeciąć wzdłuż, dokładnie umyć i pokroić w cienkie plasterki. Cebulę obrać i drobno posiekać. Cebulę i pory zeszklić na margarynie, zalać rosółem i gotować na małym ogniu ok20min. Ziemniaki obrać, opłukać i pokroić w kostkę. Dodać do porów i gotować jeszcze 20min. Zupę zmiksować, doprawić gałką, imbirem solą i pieprzem. Śmietanę roztrzepać z żółtkami, wlać do zupy i stale mieszając, podgrzewać.