

Krem z porów

PATRYCJA38



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

por	4 szt.
ziemniak	2 szt
kostka rosołowa	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
permazan	do smaku
oliwa	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrój pory, i podsmaż na oliwie, ziemniaki obierz i pokrój w kostkę, dodaj do porów, smaź razem przez minutę. Wlej półtora litra wrzątku, wrzuć kostkę rosołową, gotuj 25 minut. Zmiksuj warzywa dopraw je do smaku, zagotuj i posyp startym parmezanem, krem oraz chrupiące grzanki podawaj osobno.