

## Zupa krem chrzanowa



**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	8 dag
<b>seler</b>	10 dag
<b>ziemniak</b>	12 dag
<b>por</b>	10 dag
<b>starty chrzan</b>	3 łyżki
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>śmietany 22-procentowej</b>	1 szklanka
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżeczka
<b>żółtko jajek</b>	2 sztuki
<b>starta gałka muskatołowa Prymat</b>	1 szczypta
<b>sól</b>	--
<b>bulion drobiowy</b>	6 szklanek
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	--
<b>wino białe wytrawne</b>	1/2 szklanki
<b>Cebula suszona Prymat</b>	2-3 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa  
obrać, umyć i  
osączyć. Masło  
roztopić i  
dodać  
pokrojone: por,  
cebulę,  
ziemniak i  
seler.

Podsmażyć  
chwilę, nie  
rumieniąc,  
następnie  
zalać winem i  
gotować, aż  
połowa płynu  
wyparuje.

Wlać bulion,  
gotować 10  
min, zagęścić  
mąką  
rozprowadzoną  
kilkoma  
łyżkami zimnej  
wody, dodać  
śmietanę i  
chrzan,  
wymieszać i  
zdjąć z ognia.  
Zmiksować z  
żółtkami,  
doprawić solą,  
pieprzem  
Prymat i gałką  
muszkatołową  
Prymat.

Podawać w  
filizankach,  
posypaną  
suszoną  
cebulą Prymat  
lub  
zrumienionymi  
skwarkami z  
boczku.