

## Zupa z porów z ziemniakami

### MAŁGORZATA114



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**50 g masła**

**3 białe części pora**

**1 gałązka selera**

**220 ml śmietany**

**2 łyżki stołowe szczypiorku**

**200 g startych ziemniaków**

**ząbek czosnku** 1 ząbek

**bulion drobiowy** 3 szklanki

**Pieprz biały mielony Prymat**

**sól**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Roztop masło w garnku i dodaj drobno posiekane: cebule, białe części pora, seler i czosnek.
2. Przykryj garnek i podsmaż wszystko na wolnym ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż warzywa zmiękną.
3. Zetrzyj ziemniaki i dodaj je razem z bulionem do warzyw.
4. Zmniejsz ogień, przykryj garnek i wolniutko gotuj przez 20 minut.
5. Zdejmij zupę z ognia, odczekaj chwilę i zmiksuj ją.
6. Zagotuj całość jeszcze raz i dodaj śmietaną, sól i pieprz. Posiekaj szczypiorek i posyp nim po wierzchu.