

zupa z porów



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pory	3
ziemniaki	2
śmietanka	1/2 szklanki
czosnek	2 ząbki
olej	2 łyżki
bulion warzywny	2 kostki
Liść laurowy suszony Prymat	
sól i pieprz do smaku	
włoszczyzna	1 (krojona w paski)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory pokroić w cienkie plasterki. Na patelni rozgrzać olej i wrzucić do niego pory. Króciutko podsmażyć. Włoszczyznę zalać ok. 1 litra wody. Dodać liście laurowe ok. 2 i obrany czosnek. Gotować ok. 30 minut. następnie przecedzić i dodać kostki bulionowe. Przyprawić do smaku w razie konieczności i wlać do porów. Gotować ok. 20 minut. całość zmiksować. Dodać śmietankę lub można zagęścić serkiem topionym np. ziołowym.