

Zupa Kartoflanka



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------|------------|
| ziemniaki | 800 g |
| marchew | 2 szt. |
| pietruszka | 1 szt. |
| seler | 1/4 szt. |
| bulion | 2 litry |
| masło | 2 łyż. |
| mąka | 2 łyżecz. |
| śmietana 18 proc | 150 g |
| majeranek | 1 łyżecz. |
| sól | 1 szczypta |
| pieprz | 1 szczypta |
| liść laurowy | 2 szt. |
| ziele angielskie całe | 5 ziaren |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki, marchwie, pietruszkę i seler obieram, myję i kroję w kostkę.
- KROK 2 Masło rozgrzewam w rondlu, dodaję warzywa, smażę 7 minut, dodaję gorący bulion. Wkładam listki, ziele angielskie, łyżeczkę majeranku, doprawiam solą i pieprzem. Gotuję 20-30 minut aż ziemniaki i warzywa zmiękną. Mąkę mieszam ze śmietaną, rozprowadzam niewielką ilością gorącej zupy i mieszając wlewam do rondla, gotuję 2 minuty.

KROK 3 Zupę rozlewam na talerze i podaję na gorąco.