

Postna kartoflanka z wędzonym łososiem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

4 szklanki wody, 6 dużych ziemniaków, 2 marchewki, 1 pietruszka, 1/8 selera, 1/4 pora

4 ziela angielskie, 2 liście laurowe, 2 łyżki pokrojonej natki pietruszki

bulion warzywny 2 kostki

Papryka słodka mielona Prymat 1/2 łyżeczki

śmietana kremówka 1/2 szklanki

łosoś wędzony 15 dag

cebula 2 szt.

olej słonecznikowy 3 łyżki

masło 1 łyżka

kminek 2 łyżeczki

Pieprz czarny mielony Prymat 1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać i umyć warzywa i ziemniaki .Pietruszkę , seler i 1 marchew utrzeć na tarce jarzynowej (grube oczka) .Ziemniaki pokroić w kostkę ,drugą marchew w plasterki , por w talarki. W woku lub rondlu z grubym dnem rozgrzać 2 olej i smażyć na nim mieszając ziemniaki i warzywa przez 5 minut. Przełożyć do garnka. Zalać wodą .Dodać kostki bulionowe , ziele angielskie, liście laurowe, Pieprz, kminek, paprykę .Na patelence rozpuścić masło i zarumienić na nim pokrojoną w piórka cebulę , a potem przełożyć ją do garnka. Gotować 50 minut. Część ziemniaków z zupy rozgnieść by zagęściły zupę. Doprawić do smaku .Podawać posypaną natką pietruszki z włożonymi kawałkami łososa . Śmietankę można wlać do garnka lub dolewać na talerzu.