

Krem czosnkowy z szaszłykiem z krakowskiej i grzanek (gorąca przystawka)



IWONADD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	4 ząbki
masło do smażenia	lub olej
chili	do smaku
sól do smaku	
kiełbasa krakowska	50-100 g
bulion	500 ml
ziemniaki	2-3 szt
grzanki	1 łyżka
liść botwiny	
koperek	świeży
Do dekoracji:	opcjonalnie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Czosnek drobno posiekać (środkowy głąb usunąć i wyrzucić) i wraz ze szczyptą chili podsmażyć na maśle;
- KROK 2 Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę poczym dodać do smażącego się czosnku, podsmażyć razem chwilę;
- KROK 3 Zalać bulionem, doprawić solą do smaku i gotować do miękkości ziemniaków, po czym zmiksować blenderem na krem;

- KROK 4 Grzanki (lub chleb pokrojony w kostkę 0,5cm x0,5cm) zarumienić lekko na suchej patelni;
- KROK 5 Kiełbasę pokroić na plastry o grubości 0,5 cm,a następnie wykroić kwadraty o szerokości boku 0,5cm;
- KROK 6 Kwadraty z krakowskiej i grzanek nabijać na przemian na wykałaczki;
Kawałki krakowskiej,które zostaną dodaś do kremu;
- KROK 7 Do małych szklanek wlewać gorący krem, wkładać po jednym szaszłyku z grzanek i krakowskiej, ozdobić liściem boćwiny i koperku i podawać;
Smacznego!