

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 śmietanę, sól i pieprz. Posiekaj szczypiorek i posyp nim po wierzchu.