

Zupa krem z pora i ziemniaków



JUSTYNKAG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

por	1 sztuka
ziemniaki	3 średnie sztuki
bulion warzywny	2 litry
masło	2 łyżki
oliwa	2 łyżki
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Por i ziemniaki umyć i pokroić na większe kawałki. Masło i oliwę rozgrzać w garnku. Zeszklić por, następnie dodać ziemniaki i chwilę podsmażyć. Wlać bulion i gotować pod przykryciem aż ziemniaki zmiękną. Doprawić solą i pieprzem. Pozostawić chwilę do ostygnięcia i zmiksować ręcznym blenderem na gładką zupę. Podawać z prażonymi pestkami dyni lub grzankami.