

Doradca Smaku IX: Krem porowo-ziemniaczany z wędzonym pstrągiem, odc. 31



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	3 ząbki
szalotka	3 sztuki
korzeń pietruszki	2 sztuki
por	2 sztuki
olej rzepakowy	100 mililitrów
ziemniaki	2 sztuki
rosół z kury	700 mililitrów
pstrąg wędzony	200 gramów
twaróg	300 gramów
masło	1/3 kostki
śmietana 18%	4 łyżki
kiełki jarmużu	20 gramów

Do smaku:

Gałka muszkatołowa cała Prymat

Papryka słodka mielona Prymat

Pieprz biały mielony Prymat

Sól morska jodowana Prymat w młynku

Pieprz czarny Prymat w młynku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek rozgniatamy nożem i siekamy. Szalotkę i pietruszkę kroimy na mniejsze kawałki. Białe części pora kroimy wzdłuż na pół i szatkujemy. W dużym garnku rozgrzewamy olej i dodajemy przygotowane składniki. Smażymy przez około 2 minuty, mieszając.

Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę, dodajemy do składników w garnku. Całość doprawiamy do smaku świeżo startą gałką muszkatołową. Następnie wlewamy rosół z kury i mieszamy.

Pstrąga obieramy ze skóry i dzielimy na większe kawałki bez ości. Do miski przekładamy twaróg, doprawiamy solą morską, czarnym pieprzem i papryką słodką, mieszamy.

Zupę blendujemy na krem. Doprawiamy do smaku pieprzem białym, dodajemy masło, mieszamy.

Do śmietany dodajemy 1-2 łyżki ciepłej zupy i mieszamy. Zahartowaną śmietanę dodajemy do zupy i ponownie mieszamy.

Zupę wlewamy do talerza, nakładamy twaróg, na wierzch układamy filety z pstrąga. Dekorujemy świeżymi kielkami.