

## Doradca Smaku IX: Zupa krem z białej fasoli z salsą, odc. 37



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Na zupę:

<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>por</b>	1 sztuka
<b>olej</b>	110 mililitrów
<b>korzeń pietruszki</b>	2 sztuki
<b>ziemniaki</b>	3 sztuki
<b>fasola biała z puszki</b>	300 gramów
<b>rosół z kury</b>	1 litr
<b>pomidory suszone z ziołami Smak</b>	30 gramów
<b>oliwki zielone Smak</b>	30 gramów
<b>oliwki czarne Smak</b>	20 gramów
<b>kapary całe Smak</b>	20 gramów
<b>musztarda miodowa Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>świeże listki bazylii</b>	kilka gałązek
<b>śmietana 36%</b>	250 mililitrów
<b>pestki słonecznika</b>	150 gramów
<b>grissini</b>	6 sztuk

#### Do smaku:

**ziele angielskie mielone**

**gałka muskatołowa cała**

**Pieprz kolorowy- MŁYNEK**

**sól morską - MŁYNEK Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek siekamy, cebulę kroimy w kostkę. Białą część pora kroimy wzdłuż na pół i kroimy w pióra. W dużym garnku rozgrzewamy 100 ml oleju, dodajemy czosnek, cebulę, por. Podsmażamy. Pietruszkę i ziemniaki kroimy w kostkę i dodajemy do garnka, doprawiamy ziele angielskim. Następnie dodajemy białą fasolę, doprawiamy świeżo zmielonym pieprzem kolorowym i solą morską, wlewamy rosół z kury. Zostawiamy do zagotowania. Gotujemy przez 10-15 minut do ugotowania ziemniaków.

Suszone pomidory, oliwki zielone i czarne oraz kapary siekamy i przekładamy do miski. Dodajemy ok. 10 ml oleju oraz musztardę miodową, mieszamy. Trzy gałązki bazylii siekamy, dodajemy do salsy i mieszamy. Zupę blendujemy. Dodajemy śmietanę i mieszamy.

Na suchej patelni prażymy pestki słonecznika.

Zupę nalewamy do talerzy. Doprawiamy świeżo startą gałką muskatołową. Nakładamy po 1 łyżce salsy i posypujemy prażonymi pestkami słonecznika. Dekorujemy listkami świeżej bazylii.

Podajemy z paluszkami grissini.