Zupa z rzeżuchy

EWELINA56

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

olej słonecznikowy	1 łyżka
cebulki dymki	4
por pokrojony na cienkie plastry	1
ziemniaki pokrojone w cienkie plastry	230 gram
wywar z warzyw	420 ml
czarny pieprz	
mleko	420 (odtłuszczone)
rzeżucha	230 (posiekana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużym rondlu rozgrzać olej, dodać cebulkę i por, a następnie powoli przysmażać aż wszystko zmięknie, mieszając od czasu do czasu (5minut). Dodać ziemniaki i rzeżuche i gotować jeszcze około 3 minuty, mieszając. Dodać wywar, mleko i pieprz. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i dusić pod przykryciem, aż ziemniaki się ugotują i zmiękną (20minut). Odstawić rondel z ognia na parę minut do ostygniecia. Zmiksować zupę na gładki krem. Wyłożyć na czystą patelnię i powoli doprowadzić do wrzenia. Podawać przyprawioną grubo zmielonym czarnym pieprzem.