



# Kremowa zupa z topinamburu z oliwą truflową i chipsem ziemniaczanym

przepisy.pl



 45 minut  8 osób  Łatwe

## Składniki:

- topinambur - 200 gramów
- ziemniaki - 3 sztuki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- kalafior - 100 gramów
- cebula biała - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- mleko - 200 mililitrów
- masło - 2 łyżki
- oliwa truflowa - 1 łyżka
- świeże zioła do dekoracji - 1 garść

Zamów [świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów.](#)  
[Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę. Topinambur oraz ziemniaki (1 szt. odłóż) obierz i pokrój w mniejsze kawałki. Kalafiora podziel na mniejsze kawałki.
2. W garnku rozgrzej masło i zeszklij cebulę. Dodaj ziemniaki, topinambur oraz kalafiora. Całość zalej 1 litrem gorącej wody, dodaj mleko, liść oraz ziele angielskie. Doprowadź do wrzenia.
3. Do garnka włóż kostki bulionowe, zamieszaj. Zmniejsz ogień i gotuj ok. 25 minut – do miękkości. Po tym czasie zupę zmiksuj w kielichu blendera.
4. Pozostałego ziemniaka pokrój w cienkie plasterki i usmaż na niewielkiej ilości rozgrzanego tłuszczu, odsącz na papierowym ręczniku i oprósz lekko solą.
5. Gotowa zupę nalej do talerzy, wierzch skrop oliwą truflową. Udekoruj świeżymi ziołami i podawaj – oczywiście z chipsami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)