



przepisy.pl


Vichyssoise, czyli ziemniaczano - porowy krem



Składniki:

- ziemniaki obrane - 4 sztuki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- por biała część - 1 sztuka
- seler naciowy łodyga (obrany) - 1 sztuka
- margaryna - 2 łyżki
- śmietana 36 % - 150 mililitrów
- czarny pieprz

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki, por oraz seler pokrój w mniejsze kawałki i przesmaż w garnku na margarynie.
2. Do garnka wlej 1 litr wody, dopraw kostkami rosółowymi i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj 15-20 minut.
3. Po tym czasie dodaj śmietanę (pozostaw odrobinę do dekoracji), dopraw zupę do smaku pieprzem i zmiksuj na gładko. Gotową zupę udekoruj śmietaną i listkami świeżych ziół. Podawaj z grzankami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl