



Ситний картопляно-морквяний суп

🕒 20—30 хв 🍴🍴🍴

Приготування

Інгредієнти 2 порц.

♦ = Kotányi Produkte

1 ст. л.	Оливкова олія
1	Цибуля
100 г	Картопля
1	Морква
350 мл	Овочевий бульйон, проціджений
75 г	Крем-фреш
1 ст. л.	Яблучний оцет
1 шт.	♦ Лавровий лист, цілий
1 ч. л.	♦ Майоран, подрібнений
1 щіпка	♦ Сіль морська йодована

- 1 Очистіть й тонко наріжте цибулю. Очистіть і наріжте моркву та картоплю невеликими шматочками.
- 2 На сковороді розігрійте олію й протушкуйте цибулю. Додайте моркву й картоплю. Смажте протягом 4 хвилин.
- 3 Влийте бульйон, додайте лавровий лист, накрийте кришкою і варіть на середньому вогні, поки картопля не стане м'якою.
- 4 Зніміть із вогню і вийміть лавровий лист.
- 5 Перемішайте крем-фреш, яблучний оцет і майоран, після чого за допомогою ручного блендера збийте до утворення піни.
- 6 Додайте сіль та мелений перець. Смачного!

