

Ситний картопляно-морквяний суп

20–30 хв

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

Приготування

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!