

Сытный суп с морковью и картофелем

20–30 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите и тонко нарежьте лук. Очистите и нарежьте морковь и картофель небольшими кусочками.
2. Разогрейте масло в сковороде и потушите лук. Добавьте морковь и картофель и обжаривайте в течение 4 минут.
3. Налейте бульон, добавьте лавровый лист, накройте крышкой и варите на среднем огне, пока картофель не станет мягким.
4. Снимите с огня и выньте лавровый лист.
5. Смешайте с помощью ручного блендера сметану, яблочный уксус и майоран до образования пены.
6. Добавьте морскую соль и молотый перец.

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

1 ст. л.	Оливковое масло
1	Лук
100 г	Рассыпчатый картофель
1	Морковь
350 мл	Прозрачный овощной бульон
75 г	Сметана
1 ст. л.	Яблочный уксус
1 шт.	Отборный лавровый лист целый
1 ч. л.	Майоран измельченный
1 щепотка	Соль морская