



Ингредиенты 2 Порции

🖊 = Kotányi Produkte

Оливковое масло

100 г Рассыпчатый картофель

Морковь

350 мл Прозрачный овощной

бульон

75 г Сметана

Яблочный уксус

Отборный лавровый

лист целый

№ Майоран 1 ч. л.

измельченный

1 щепотка **♦** Соль морская

Сытный суп с морковью и картофелем





Способ приготовления

- Очистите и тонко нарежьте лук. Очистите и нарежьте морковь и картофель небольшими кусочками.
- Разогрейте масло в сковороде и потушите лук. Добавьте морковь и картофель и обжаривайте в течение 4 минут.
- 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.
- Добавьте морскую соль и молотый перец.

