



# Сытный суп с морковью и картофелем

🕒 20–30 Мин. 

## Способ приготовления

### 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

- 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.

