



Картофена крем супа с праз

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

- 1 Обелете лука и нарежете на ситни кубчета. Измийте прера и нарежете ситно на лентички. Обелете картофите и нарежете на кубчета.
- 2 Загрейте маслото в дълбок тиган и сотирайте лука. Добавете прера и картофите и гответе за кратко. Овкусете с микса за картофи Америка, разбъркайте и деглазирайте с виното.
- 3 Изсипете зеленчуковия бульон в тигана и оставете да къкри 15 минути, докато омекнат картофите.
- 4 Махнете от котлона, добавете сметаната и пюрирайте с пасатор. Овкусете със сол и пипер.

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Масло
1 бр.	Лук
1 бр.	Праз
3 с.л.	♦ Микс за картофи Америка
250 g	Картофи
125 ml	Бяло вино, сухо
700 ml	Зеленчуков бульон
200 ml	Сметана за готвене
1 с.л.	♦ Сол от Средиземно море
	♦ Черен пипер, млян

