



## Ингредиенты 6 Порции

🖊 = Kotányi Produkte

50 г Сливочное масло

1 шт. Лук-порей

3 ст.л. 

◆ Приправа для

картофеля

Средиземноморская с томатами и розмарином

250 г Картофель

125 мл Белое вино, сухое

700 мл Овощной бульон

200 мл Сливки

1 щепотка 📝 Перец черный

молотый

## Картофельный суп с лукомпореем

Ō - Мин. 압압압

## Способ приготовления

- 1 Лук очистите и измельчите. Лук-порей вымойте и нарежьте ломтиками.
- 2 Картофель очистите и нарежьте небольшими кубиками.
- 3 В сковороде разогрейте сливочное масло и обжарьте в нем лук. Добавьте лук-порей и картофель и продолжайте обжаривать. Добавьте приправу и немного потушите, затем сбрызните белым вином.
- 4 Влейте овощной бульон и тушите не менее 15 минут, пока картофель не станет мягким.
- 5 Добавьте взбитые сливки и измельчите все до пюреобразной консистенции с помощью ручного блендера. Посолите и поперчите по вкусу. Приятного аппетита!

**ПОДСКАЗКА:** Совет: во избежание предпраздничной суеты, приготовьте суп накануне вечером.

