

Картофельный суп с луком-пореем

— Мин.

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 ст.л.	Соль морская
1 щепотка	Перец черный молотый

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.