



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

Картофельный суп с луком-пореем

🕒 — Мин. 🍴🍴🍴

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.

