

Суп із картоплі та цибулі-порею

35—45 хв

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

50 г	Вершкового масла
1	Цибуля
3 ст.л.	Приправа до картоплі
250 g	Картоплі
125 мл	Білого сухого вина
700 ml	Овочевого бульйону
200 мл	Вершків
1 ст.л.	Сіль морська йодована
1 щіпка	Чорний перець, мелений

Приготування

1. Очистіть цибулю і наріжте її дрібними кубиками. Промийте цибулю-порей і наріжте кільцями.
2. Очистіть картоплю і наріжте її дрібними кубиками.
3. Розігрійте масло на сковороді і обсмажте в ньому цибулю. Додайте цибулю-порей та картоплю і обсмажте так само. Додайте приправу для картоплі, трохи обсмажте, після чого залийте білим вином.
4. Додайте овочевий бульйон і тушкуйте щонайменше 15 хвилин, поки картопля не стане м'якою.
5. Додайте збиті вершки і ретельно подрібніть суп блендером. Приправте сіллю та перцем.
   Смачного!

ПІДКАЗКА: Щоб уникнути зайвого стресу у святковий вечір, суп можна легко приготувати заздалегідь, наприклад, напередодні ввечері.