



Суп із картоплі та цибулі-порей

🕒 35—45 хв 🍴🍴🍴

Приготування

Інгредієнти 6 порц.

♦ = Kotányi Produkte

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

- 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.

