

Pożywna zupa z marchewki i ziemniaków

20–30 Min

Przygotowanie

1. Obierz i drobno pokrój cebulę. Marchewki oraz ziemniaki obierz i pokrój na małe kawałki.
2. Rozgrzej olej na patelni i zeszklij cebulę. Dodaj marchewki i ziemniaki i smaż przez 4 minuty.
3. Wlej bulion, dodaj liść laurowy, przykryj i gotuj na średnim ogniu, aż ziemniaki będą miękkie.
4. Zdejmij z ognia i wyjmij liść laurowy.
5. Dodaj śmietanę crème fraîche, ocet jabłkowy i majeranek, a następnie zmiksuj ręcznym blenderem do uzyskania jednolitej konsystencji.
6. Przypraw solą morską i mielonym pieprzem i ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

1 łyżka	Oliwa z oliwek
1 szt.	Cebula
100 g	Ziemniak (mączysty)
1 szt.	Marchew
350 ml	Bulion warzywny, klarowany
75 g	Śmietana crème fraîche
1 łyżka	Ocet jabłkowy
1 szt.	Liść laurowy
1 łyżeczka	Majeranek otarty
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana