



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

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.

