



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

50 g	Masło
1 szt	Cebula
1 szt	Por
3 łyżeczki	♦ Przyprawa do Słodkich Ziemniaków Batatów
250 g	Ziemniaki
125 ml	Wino białe wytrawne
700 ml	Bulion warzywny
200 ml	Śmietana 18%
1 łyżka	♦ Cząber otarty
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny mielony

Zupa ziemniaczana z porami

🕒 35—40 Min ❤️ ❤️ ❤️

Przygotowanie

- 1 Cebulę obierz i pokrój w drobną kostkę. Umyj por i pokrój w plasterki.
- 2 Obierz ziemniaki i pokrój w kostkę 1,5x1,5cm.
- 3 W głębokim rondlu rozgrzej masło i krótko podsmaż na nim cebulę. Dodaj por, ziemniaki i podsmaż warzywa przez około 2 minuty. Dodaj mieszankę przypraw do batatów i krótko podsmaż, a następnie zdeglasuj białym winem.
- 4 Wlej bulion warzywny i gotuj na wolnym ogniu przez co najmniej 15 minut, aż ziemniaki będą miękkie.
- 5 Dodaj śmietanę i drobno zmiksuj blenderem ręcznym. Dopraw cząbrem i pieprzem.

WSKAZÓWKA: Aby uniknąć niepotrzebnego stresu w ten ważny wieczór, zupę można równie dobrze przygotować dzień wcześniej.

