

Zupa ziemniaczana z porami

35—40 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

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

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.