

Krem czosnkowy

data aktualizacji: 2024.05.02 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 litry wody
- pieprz, sól
- natka pietruszki
- 1 pietruszka (korzeń)
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku
- 6 większych ząbków czosnku
- 1/2 cebuli (wcześniej podsmażonej na patelni)
- 4 większe ziemniaki
- 1 serek topiony (ja użyłam serek topiony z ziołami firmy Hochland 100 g)
- 3 łyżki śmietany 18 %
- 2 łyżki mąki
- 1 łyżka masła

Dodatkowo:

- 5 kromek chleba
- 1 łyżka masła

Wykonanie:

Zacynamy od zrobienia bulionu. W garnku gotujemy wodę z posiekana natką pietruszki, szczypiorkiem, przeciśniętym przez prasę czosnkiem, pietruszką, solą, pieprzem. Gotujemy na

małym ogniu przez około 10 minut.

Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy na połówki i wrzucamy do bulionu. Cebulę kroimy drobno, podsmażamy chwilę na patelni wraz z małą ilością masła lub oleju. Dodajemy do zupy.

Po chwili w szklance mieszamy ze sobą śmietanę, mąkę i troszkę wody (aż nie będzie żadnych grudek!) Wlewamy do bulionu. Odrobinę natki pietruszki kroimy drobno, serek dzielimy na mniejsze kawałki-wszystko wrzucamy do zupy. Widelcem sprawdzamy czy nasze ziemniaki się już ugotowały, jeżeli już będą miękkie to możemy blenderem wszystko zblendować ze sobą.

Chleb kroimy najpierw na kromki, później na drobniejsze kwadraty. Podsmażamy nasz pokrojony chlebek na łyżce masła (można wsypać również troszkę pokrojonej natki pietruszki).

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34560-krem-czosnkowy>