

Zupa krem z pora

data aktualizacji: 2020.03.22 autor: Redakcja



SKŁADNIKI:

- 3 pory (białe części)
- 1 ½ łyżki masła
- 50 dag ziemniaków
- ½ pęczka natki pietruszki
- ½ szklanki śmietany 18%
- sól, pieprz, vegeta
- 2 l bulionu drobiowego

WYKONANIE:

Białe części porów oczyścić i pokroić w talarki. Następnie zeszklić je na patelni na maśle. Ziemniaki obrać, opłukać i pokroić w kostkę.

Do garnka wlać bulion, dodać ziemniaki i gotować do miękkości. Dołożyć podsmażone pory, wymieszać, po czym gotować jeszcze około 10 minut.

Pod koniec gotowania dodać drobno posiekaną natkę pietruszki. Doprawić do smaku solą, pieprzem i vegetą. Następnie wlać śmietanę.

Całość zmiksować blenderem na gładki krem. Podawać z grzankami.

Przepis Jolanty Staszewskiej, sołtys Wólki Strońskiej w gminie Regnów w powiecie rawskim.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35028-zupa-krem-z-pora>