

Zupa krem z ziemniaków

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

na jesienne chłody

Czas przygotowania: 35 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 60 dag
- rosół - 1 l
- por - 1 szt.
- żółty ser - 10 dag
- śmietanka kremówka - 10 dag
- kminek - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki pokroić w kostkę. Rosół zagotować, kiedy zacznie wrzeć wrzucić do niego ziemniaki i gotować 15 minut. W tym czasie pokroić pora w cienkie plasterki. Gotową zupę zmiksować. Ser zetrzeć na tarce. Część odłożyć do posypania zupy, a resztę wymieszać ze śmietaną i wlać ją do zupy. Przyprawić solą, pieprzem i kminkiem. Dodać plasterki porów i dalej gotować jeszcze ok. 5 minut. Gotową zupę przelać do miseczek, posypać resztą sera i kminku. Natychmiast podawać. Dobrym dodatkiem jest groszek ptysiowy lub grzanki z bułki przysmażone na maśle.

Jak podawać?

z groszkiem ptysowym lub grzankami z bułki