

Zupa ziemniaczana

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Zupa ziemniaczana ze śmietaną

Czas przygotowania: 35 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 500 g
- masło - 60 g
- mąka - 30 g
- śmietana - 1/8 l
- żółtko - 1 szt.
- posiekana cebula - 1 łyżka(i)
- nacięta pietruszka, sól, pieprz -

Przydatne akcesoria:

garnek

Etapy przyrządzania:

1. Obrane, wypłukane i pokrojone w grubą kostkę ziemniaki zalać gorącą wodą (1,25 l) i gotować do miękkości.
Z mąki, masła i cebuli zrobić zasmażkę, rozprowadzić wystudzonym wywarem z ziemniaków i zagotować mieszając, aby nie powstały grudki.
Wlać do zupy i jeszcze raz zagotować.
Zestawić z ognia i podprawić śmietaną wymieszaną z rozbełtanym jajkiem.
Podawać posypaną łyżką posiekanej naci pietruszki.

Jak podawać?

na talerzach