

Aksamitny krem porowy z wędzonym łososiem



Autor: **pysznie-zdrowo-kolorowo**

Przepisów: **153** Ocena: **4253**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Porcja dla 3 osób: 2 duże pory (biała część)
- 3 średnie ziemniaki
- 800 ml wywaru warzywnego
- 2 łyżki masła
- 1/2 łyżeczki curry
- sól
- pieprz
- 2 trójkąty po 25g serka topionego (u mnie Hochland Fit)
- 100g wędzonego łososa
- suszone listki kolendry

Sposób przygotowania:

- 1 Białe części pora pokroić w krążki i podsmażyć około 5 minut na rozgrzanym maśle. Następnie przełożyć do garnka zalać wywarem warzywnym i gotować 10 minut. Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę, dodać do pora. Gotować do miękkości - około 15 minut, Następnie zostawić do lekkiego ostygnięcia.
- 2 Zupę zmiksować na krem, dodać curry oraz sól i pieprz do smaku. Dodać serek i mieszać do rozpuszczenia. Zupę rozlać do talerzyków, dodać kawałki łososa i posypać kolendrą. Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: