

Krem z porów z razową grzanką

Autor: **Kaatarinaa**Przepisów: **24** Ocena: **226**

3-4 os.



15 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- por (mały), 1 szt
- marchewka, 2 szt
- czerwona papryka, 1/2
- kostka rosołowa, 1 szt
- jogurt grecki, 2 łyżki
- masło, 1 łyżeczka
- chleb razowy, 3-4 kromki
- przyprawy: pieprz, sól, oregano, czosnek granulowany

Sposób przygotowania:

- 1 Obieramy pora z wierzchniej warstwy, która po zmiksowaniu mogłaby być łykowata. Do tego dania najlepiej wybrać mniejszy por, dzięki czemu zupa będzie smaczniejsza. Umyte i obrane warzywa kroimy w mniejsze kawałki łatwiejsze do ugotowania. Całość zalewamy wodą i gotujemy do miękkości wraz z kostką rosołową. Po ugotowaniu warzywa miksujemy blenderem na gładką, jednolitą masę, dodając jogurt grecki. Tak przygotowany krem doprawiamy pieprzem i solą.
- 2 Na rozgrzanej patelni rozpuszczamy łyżeczkę masła i wrzucamy pokrojony w kostkę razowiec. Grzanki doprawiamy czosnkiem granulowanym i oregano. Smażymy je na małym ogniu, aż całkowicie się wysuszą
- 3 Przed samym podaniem wrzucamy na krem garść grzanek. (alternatywą dla grzanek może być starty na drobnych oczkach żółty ser) Życzę smacznego

Twoje notatki do przepisu: