

Zupa porowa z grzankami

Autor: **FRESSKA**Przepisów: **26** Ocena: **1758**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ziemniaki, 2
- kawałek selera
- pietruszka, 1
- marchewka, 1
- pory, 2
- masło, 1 łyżka
- mąka, 1 łyżeczka
- sól i pieprz
- Gałka muszkatołowa
- śmietanka, 100 ml
- mainigrzanki lub groszek ptysiowy

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki, seler, pietruszkę i marchew obrac, opłukać i pokroić na kawałki. Zalać 1,5 l zimnej wody i zagotować. Pora oczyścić, opłukać i pokroić na krążki. Zesklić na patelni z rozpuszczonym masłem, opruszyć mąką. Dodać do gotującego się wywaru razem z kostką rosołową. Całość gotować na małym ogniu do czasu, aż warzywa staną się miękkie. Warzywa posiekać za pomocą blendera. Ponownie podgrzać, doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Zabielić śmietanką, podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym. Zupa będzie miała wyraźniejszy smak jeśli posypiemy ją parmezanem lub ostrym startym serem. Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: