



Zupa krem z pora

Autor: Joanna Kryla

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Marchew, pietruszkę i seler obrać i umyć. zalać zimną wodą, dodać przyprawy i ugotować wywar warzywny. Wywar odcedzić . Bulionu warzywnego musimy mieć 1 l. Por oczyścić z piachu i umyć, po kroić w półplasterki. Ziemniaki obrać, umyć, pokroić w kostkę. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem, na papier wyłożyć por i ziemniaki, skropić wszystko olejem. Piec w 180 st C przez 20 min. Przypieczony por i ziemniaki przełożyć do garnka, zalać wywarem i gotować jeszcze przez 10 min. Wszystko rozdrobnić blenderem, dodać śmietankę i zagotować. Smacznego!

składniki

- 2 marchewki
- 1/8 selera
- 1 pietruszka
- sól i pieprz
- 1 kg pora
- 200 g ziemniaków
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 200 g śmietanki Łaciata 36%