



Zupa czosnkowo-ziemniaczana

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa czosnkowo-ziemniaczana jest daniem rozgrzewającym. Wyraźnie wyczuć w niej można czosnek oraz przyprawy. Zupa wręcz idealna na zimowe dni. I do tego niezwykle zdrowa!!

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę obierz i pokrój na plastry. Obierz i pokrój również ząbki czosnku. Ziemniaki obierz i pokrój w drobną kostkę. Na patelni rozgrzej olej. Dodaj cebulę i lekko ją zeszklij.

Krok 2

Dodaj czosnek i smaż przez chwilę.

Krok 3

Cebulę z czosnkiem z patelni wrzuć do garnka i zalej bulionem warzywnym. Zupę dopraw solą, pieprzem i kuminem. Dodaj do niej ziemniaki i gotuj do momentu, aż ziemniaki będą miękkie.

Krok 4

Zupę zmiksuj na gładki krem. Dodaj śmietankę i wymieszaj. Gotuj jeszcze chwilę i gotowe. Smacznego!

Danie: **Zupy**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1,5 l naturalnego bulionu wieprzowego

2 cebule

6 ziemniaków

3 główki czosnku

3 łyżki oleju

1 szklanka śmietany UHT Łaciata 18%

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżeczka kuminu

1 łyżeczka słodkiej papryki