



Zupa krem z czosnkiem niedźwiedzim

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Na patelni rozgrzej masło, dodaj pokrojony w krążki por, zamieszaj, przykryj pokrywką i duś przez 5 minut. Zdejmij z ognia, wlej 0,5 litra bulionu, zamieszaj. Zawartość patelni przełóż do garnka, dodaj resztę bulionu oraz obrane i pokrojone ziemniaki. Gotuj pod przykryciem na małym ogniu, aż ziemniaki będą miękkie. Czosnek niedźwiedzi pokrój na małe paski, ząbek czosnku przeciśnij przez praskę a następnie przełóż je do zupy. Zamieszaj i gotuj przez 5 minut. Gotową zupę zdejmij z ognia i przestudź. Ciepłą, ale nie gorącą zupę zblenduj na gładki krem, dopraw do smaku śmietaną, solą i pieprzem. Zupę postaw ponownie na ogniu, doprowadź do wrzenia i wyłącz ogień. Podawaj z grzankami lub świeżym pieczywem. Smacznego!

Składniki:

1 pęczek czosnku niedźwiedziego

1 średni por

2 litry bulionu warzywnego

500 g ziemniaków

1 ząbek czosnku

1 łyżka masła Łaciate

100 ml śmietany 18% Mazurski Smak

sól, pieprz do smaku