

Krem z pieczonych ziemniaków



Autor: **Kardamonovy**
Przepisów: **390** Ocena: **6338**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 800 ml bulionu warzywnego
- 5 średnich ziemniaków
- biała część dużego pora
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka suszonego rozmarynu
- 1 łyżeczka poszatowanego koperku
- 3 kromki ulubionego pieczywa
- sól
- pieprz
- olej rzepakowy

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy w mniejsze kawałki, skrapiamy olejem i pieczemy w piekarniku w 180 stopniach do mocnego zrumienienia. Kromki chleba opiekamy w tosterze lub obsmażamy na patelni na niewielkiej ilości oleju. Por myjemy i kroimy w półplasterki, smażyjemy z plasterkami czosnku na wolnym ogniu około 4 minuty. Do pora dodajemy bulion, upieczone ziemniaki, rozmaryn, sól i świeżo zmielony pieprz, gotujemy 10 minut. Zupę studzimy, wlewamy do blendera, miksujemy na gładki krem, przelewamy do garnka i znowu zagotowujemy. Jeżeli krem wyszedł za gęsty - dolewamy wody, jeżeli za rzadki - gotujemy go bez pokrywki, aż do uzyskania pożądanej gęstości. Podajemy z połamanymi tostami i poszatowanym koperkiem.

Twoje notatki do przepisu: