

krem z porów

Przepis dodany przez użytkownika mniami

smaczna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 3-4 szt.
- por - 4 szt.
- woda - 1 l
- sól pieprz -
- śmietana - 2 łyżka(i)
- posiekana natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Obrane i pokrojone pory i ziemniaki gotujemy w 1 litrze wody do miękkości. Przecieramy pory i ziemniaki przez sitko, doprawiamy solą i pieprzem, zagotowujemy. Po tym zupa powinna być gęsta jak śmietana, jeśli jest za gęsta - dolać odrobinę przegotowanej wody. Zaprawiamy zupe śmietaną i posypujemy posiekaną natką.

