

Zupa ziemniaczana z curry

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zupa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 450 g
- marchew - 200 g
- por - 200 g
- cebula - 120 g
- masło - 2 łyżka(i)
- curry - 1 łyżeczka(i)
- rosół z kostki - 800 ml
- śmietana - 200 ml
- kromki chleba - 4 szt.
- olej - 1 łyżka(i)
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Ziemniaki obrać umyć, pokroić w kostkę

2.



Cebulę obrać, pokroić

3.



Marchewkę umyć, obrać i pokroić w kostkę

4.



Pora umyć i pokroić.

5.

Ziemniaki i cebulę podsmażyć na łyżce oleju i połowie rozgrzanego masła. Opruszyć curry i zalać rosołem. Gotować 15 min. Dodać marchew i pora, gotować następne 15 min

6.

Zupę przetrzeć przez sito, dodać śmietanę. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

7.



Z chleba odkroić skórkę, miąższ pokroić w kostkę, podsmażyć na reszcie masła

8.

Zupę rozlać na talerze, posypać grzankami