

Chrzanowa zupa krem

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

zdrowa i pożywna

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- chrzan starty - 10 dag
- kawałek bulwy selera -
- cebula dymka - 1 szt.
- kawałek białego pora -
- ziemniak - 1 szt.
- masło - 2 łyżka(i)
- bulion - 1 i 1/2 l
- białe wytrawne wino - 1/2 szkl.
- śmietana - 1 i 1/2 szkl.
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka(i)
- żółtko - 1 szt.
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Warzywa obrać i pokroić. Wrzucić na rozpuszczone masło, lekko podsmażyć nie rumieniąc. Zalać winem, wymieszać, podgrzewać, aż połowa płynu wyparuje. Wlać bulion, zagotować, zagęścić mąką ziemniaczaną wymieszaną z łyżką wody, połączyć ze śmietaną i chrzaniem. Dodać żółtko, zmiksować, przyprawić do smaku.

Jak podawać?

z grzankami, ugotowanym jajkiem, zesmażonym boczkiem oraz ziemniakami