

Potage Parmentier (zupa)



Kuchnia: francuska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- ziemniaki - 0,5 kg
- pory - 0,5 kg
- sól
- pieprz
- woda - 2 l
- śmietana
- zioła

Opis przygotowania:

Ziemniaki obrać i pokroić (w kostkę lub talarki), pory umyć i pokroić w cienkie krążki. Wszystko włożyć do wysokiego garnka i zalać wodą. Posolić i popieprzyć do smaku. Gotować w pół przykryciu 40-50 minut na wolnym ogniu aż będą miękkie. Następnie podziabnąć widelcem i zmiksować. Zestawić z ognia, zdejmując nakrywkę. Przed podaniem podgrzać do lekkiego wrzenia. Tuż przed podaniem dodać łyżkę śmietany lub masła do miseczki. Dodać świeże zioła.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!