



Krem z pora na rosolu

 Wafelek2601


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

por - 2 szt.
rosół - 1/2 litr
ziemniaki - 2 szt.

sól morską - do smaku
pieprz czarny mielony - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rosół zagotować. Pora dokładnie umyć, osuszyć, pokroić w plastry (można kilka odłożyć do dekoracji). Ziemniaki obrać, umyć, pokroić w kostkę. Wraz z porem dodać do gotującego się rosółu. Gotować kilkanaście minut do miękkości.

KROK 2: Zupkę zmiksować blenderem. Doprawić do smaku solą morską i pieprzem, najlepiej świeżo zmielonym. Udekorować np. koperkiem i surowym porem.