



## Krem z sałaty i czosnku niedźwiedziego



Renixx

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

20 min

2 porcje

### Składniki:

sałata średnia - 1 szt.  
por mały - 2 szt.  
czosnek niedźwiedzi - 1 garść  
ziemniaki - 2 szt.  
masło lub olej - 1 łyżka  
bulion warzywny - 2-3 szklanka

śmietanka 30% - 2-3 łyżka  
gałka muskatołowa - - szczypta  
sok z cytryny, sól, pieprz - - do smaku  
dodatki: -  
groszek ptysiowy, prażone ziarna  
słonecznika, posiekany szczypiorek  
czosnkowy, serek wiejski granulki -  
- trochę

### Dodatkowe info:

Aby zachować ładny kolor kremu czosnek niedźwiedzi i sałatę dodawać pod koniec gotowania i gotować nie dłużej niż 1-2 minuty.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Przygotować wszystkie potrzebne składniki. Na rozgrzanym maśle podsmażyć posiekanego pora, wsypać pokrojone w kostkę ziemniaki, smażyć przez 2-3 minuty.

**KROK 2:** Zalać bulionem, gotować do miękkości ziemniaków. Następnie dodać porwaną na mniejsze kawałki sałatę i liście czosnku niedźwiedziego, gotować przez 1-2 minuty.

**KROK 3:** Zmiksować na gładki krem, dodać śmietankę, doprawić do smaku sokiem z cytryny, gałką muskatołową, solą i pieprzem, wymieszać.