Kremowa zupa z młodej cebulki i ziemniaków

My Little Food Safari

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

45 min

1 porcja

Składniki:

- młode cebulki ze szczypiorkiem - 2 szt.
- młode ziemniaki - 500 g
- masło - 1 łyżka
- kwaśna wiejska śmietana - 200 ml
- sól morska - - do smaku
- pieprz kolorowy - - do smaku
- ziela angielskie - 2 szt.
- świeży liść laurowy - 1 szt.
- macis (kwiat muszkatu) - - szt.
- do podania: -
- grillowane małe kapelusze boczniaków - kilka
- szczypiorek - trochę
- na każdą porcję po 2 plastry boczku -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę kroimy na kawałki. Cebulę podsmażamy chwilę na maśle, powinna się tylko zeszklić. Do cebuli dodajemy pokrojone w drobną kostkę ziemniaki, szczypiorek, sól, ziele angielskie, liść laurowy pozbawiony nerwu oraz macis. Zalewamy wodą lub bulionem warzywnym. Gotujemy, aż ziemniaki będą miękkie. Zupę miksujemy, a następnie przecieramy, żeby była idealnie gładka. Do przetartej zupy dodajemy śmietanę i podgrzewamy, aż zabulgocze. Zupę doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Na grillu elektrycznym lub patelni grillowej grillujemy boczniaki, na koniec je lekko solimy.

Boczek również grillujemy, aż równomiernie się zrumieni. Plastry boczku układamy na ręcznik papierowy, żeby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.

Każdą porcję zupy posypujemy szczypiorkiem i układamy kilka kapeluszy boczniaków. Na brzegu miski układamy dwa chipsy z boczku.