Zupa krem porowo - serowa

Bożena1960

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 250 g
- por - 400 g
- ząbki czosnku - 3 ząbek
- bulion - 2 szklanka
- liście laurowe - 2 szt.
- olej - 3 łyżka
- jogurt naturalny - 250 ml
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- serek topiony śmietankowy - 150 g
- śmietana 30 % - 200 ml
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- dodatkowo; grzanki - 300 g
- szczypiorek - 1/2 pęk

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać ,opłukać i pokroić w kawałki.
Por obrać i pokroić w kawałki.
Czosnek obrać i posiekać.
Szczypiorek umyć osuszyć i posiekać.
Przygotowane warzywa włożyć do rondla i podsmażyć lekko na oleju.
Następnie zalać bulionem,dodać liść laurowy i gotować około 15 - 20 minut.
Jogurt naturalny wymieszać z mąką ziemniaczaną i dodać do zupy mieszając.
Dołożyć serek topiony - rozpuścić.
Gdy serek się rozpuści wyjąć liście laurowe.
Zupę zdjąć z ognia i zmiksować.
Doprawić solą i pieprzem do smaku.
Zabielić śmietaną 30 %.
Gotową zupę podawać z grzankami, obsypaną posiekanym szczypiorkiem.