Zupa vichyssoise

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

15 min

4 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 5 szt.
- por (biała część) - 2 szt.
- masło - 2 łyżka
- creme fraiche lub śmietanka - 150 ml
- bulion w kostce - 1 szt.
- wino białe (opcjonalnie) - 1/2 szklanka
- liść laurowy - 1 szt.
- tymianek (najlepiej świeży) - - do smaku
- pieprz - - do smaku

Dodatkowe info:

Zupa vichyssoise podawana jest latem na zimno, a w chłodniejsze dni na gorąco. Oryginalnie przepis zawiera creme freache. Ja dodałam zamiast niej białe wytrawne wino. I moim zdaniem jest jeszcze bogatsza w smaku. Możecie zrobić ze śmietaną lub z winem. Sami zobaczcie co bardziej Wam leży:)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę. Pora kroimy w dość cienkie plasterki. Do garnka dodajemy masło i lekko podsmażamy ziemniaki z porami. Po kilku minutach wlewamy ok. litra wody, dodajemy kostkę bulionową i liść laurowy. Gotujemy do miękkości. Pod koniec gotowania można wlać wino i odparować. Zupę miksujemy na krem. Dodajemy creme fraiche, tymianek i pieprz. Mieszamy. Zupę zimą jemy od razu latem schładzamy w lodówce i podajemy zimną.