



ZUPA KREM Z CHRZANU Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś wędzony na zimno – 6 plastrów
paluszki grissini – kilka sztuk
czarnuszka – 1 łyżeczka
chrzan – 5-6 łyżek
jabłko – 3 sztuki (pokrojone w kostkę)
cebula – 2 sztuki (pokrojona w kostkę)
ziemniak – 1 sztuka (obrane i pokrojony w kostkę)
masło – 2 łyżki
bulion warzywny – 1 litr
śmietanka 30% – 1 kubek
sól, pieprz



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na maśle. Ogień pod patelnią powinien być umiarkowany – i cebulę, i masło można łatwo spalić. Uważamy, żeby tak się nie stało i mieszamy, aż cebula się ładnie zeszkli.
2. Naszą złocisto-szklistą cebulę przierzucamy do garnka. Dodajemy pokrojone jabłka, wcześniej ugotowanego i pokrojonego ziemniaka oraz chrzan.
3. Wlewamy bulion warzywny i gotujemy kilkanaście minut na małym ogniu. Znak, że jest gotowe da nam ziemniak – będzie miękki. (Do przygotowania bulionu użyjcie swojego ulubionego przepisu, np. tego od babci).
4. Miękki ziemniak w bulionie tylko czeka na śmietankę. Tym razem możemy ją dodawać bez obaw i stresu. Nawet jeśli się trochę zwarzy, to sprawę załatwi blender. Miksujemy zawartość garnka na gładki krem z chrzanu.
5. Doprawiamy odrobiną soli oraz pieprzu. Smak chrzanu jest na tyle intensywny, że te dwie podstawowe przyprawy zupełnie wystarczą do dopieszczenia zupy. Zupy, która jest już gotowa!
6. Świąteczny krem z chrzanu podajemy z łososiowymi grissini. Zawijamy plastry łososia na chrupiące paluszki i posypujemy czarnuszką. To nasz szybki sposób na spektakularny dodatek do prostego dania. MOWI ma smak, któremu możecie zaufać. Smacznego!

