

Zupa

Zupa porowo-ziemniaczana

SKŁADNIKI:

pory pokrojone w krążki;3 szt
obrane ziemniaki;3 szt
kostka rosółowa z kurczaka;1 szt
śmietana creme fraiche;
woda;
sól, pieprz, gałka muszkatołowa;wg uznania

Będziesz potrzebować: **Robot gotujący** oraz przystawki: blender

1

Unieś głowicę robota Cooking Chef za pomocą dźwigni

2

Zamontuj osłonę przed wysoką temperaturą

3

Do miski robota dodaj pory, ziemniaki, kostkę rosółową, sól i pieprz.

4

Zalej wodą aż do przykrycia zawartości miski

5

Opuść ramię robota i ustaw temperaturę na 100 stopni, a czas na 30 minut. Włącz.

6

Po skończeniu, przestudź zupę. Przelej do blendera. Blender zamontuj w robocie. Zblenduj do uzyskania pożądanej konsystencji.

7

Przelej do miski, dodaj śmietanę i posyp gałką muszkatołową