

Krem cebulowo-ziemniaczany z serkiem



Autor: **Steve**

Przepisów: **563** Ocena: **5927**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- skrzydełko z kurczaka 1 szt
- zielenina do wywaru
- marchew 1 szt
- ziemniaki 4 szt
- cebula 3 szt
- oliwa 1 łyżka
- kucharek przyprawa do potraw do smaku
- pieprz kolorowy ziarnisty do smaku
- zioła prowansalskie do smaku
- ziemniaki ugotowane 6-7 szt
- olej do smażenia
- śmietana 12% 2-3 łyżki
- serek topiony śmietankowy duży 150 g

Sposób przygotowania:

- 1 Skrzydełko zagotować dodać zieleninę, marchewkę i ziemniaki pokrojone w plastry. Gotować do miękkości z dodatkiem przypraw.



- 2 Na oliwie usmażyć cebulę pokrojoną w plastry. Następnie do blendera przełożyć cebulę,

warzywa, obrane mięso i dodać serek. Całość dokładnie zmiksować



- 3 Ugotowane ziemniaki pokroić w plastry i usmażyć w głębokim tłuszczu. Zupę podawać z kleksami ze śmietany i odsączonymi z tłuszczu, smażonymi ziemniakami. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: