

Krem chrzanowy z chipsami z boczku, kielbasy i jajkiem.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **17801**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- jajka ugotowane na twardo
- plasterki boczku i kielbasy
- por
- cebulka
- seler średni
- ziemniaki 4 średnie
- bulion warzywny 2l, sól, pieprz, maggi
- chrzan 2-3 łyżki
- ziele angielskie 5 ziaren
- czosnek 3 ząbki
- jogurt naturalny 2 łyżki
- masło 1 kopała łyżka
- zielenina do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuścić na patelni, dodać pokrojonego pora i cebulkę, zeszklić. Do garnka dodać pokrojonego selera, ziemniaki, ziele, czosnek oraz zeszkłonego pora i cebulkę, zalać bulionem. Gotować pół godz. po tym czasie wyjąć ziarenka ziela i całość zblendować. Dać spowrotem na gaz, dodać chrzan, sól, pieprz i maggi. Zagotować, jeśli w kremie słabo czuć chrzan, można dodać według własnego uznania. Na końcu dodać jogurt naturalny, zagotować. Na patelni podsmażyć bez tłuszczu plasterki kielbasy wiejskiej i cieniutkie plasterki boczku, powstaną chrupiące chipsy. Jajko ugotowane na twardo przekroić na pół, dodać na talerz do kremu, udekorować chipsami i posypać szczypiorem czosnku, lub inną zieleniną



2 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: