

Zupa z koprem i ziemniakami



Składniki

500 g - ziemniaki
1500 ml - bulion
1 łyżka - kminek
1 szt. - pęczek kopru
1/2 szt. - pęczek koperku
1 szt. - por biała część
3 łyżka - śmietana 18%
3 łyżka - masło
1 szczypta - sól, pieprz

Opis wykonania

Pachnąca koprem i kminkiem zupa z ziemniakami. Może nie najładniejsza, ale dla mnie, miłośniczki i kopru i kminku - świetna!

Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w drobną kostkę. Umyty por pokroić w półplasterki.

Do garnka z bulionem (dobrym mięsnym wywarem) włożyć koper, dodać kminek, doprowadzić do wrzenia, gotować na małym ogniu ok 20 minut. Po tym czasie koper usunąć, dodać ziemniaki i por, koperek. Gotować na małym ogniu ok 20 minut, aż ziemniaki będą miękkie. Po ugotowaniu, ziemniaki lekko rozgnieść praską do ziemniaków, dodać masło. Do kubeczka wlać śmietanę. Do śmietany dolać parę łyżek gorącej zupy, zamieszać, i dopiero tak zahartowaną mieszankę wlać do garnka z zupą. Doprawić solą i pieprzem, do smaku. Zupę podawać posypaną świeżym koperkiem. Smacznego!