

Zupa krem z pora oraz klopsiki

SKŁADNIKI:

Zupa:

- 2 duże pory
- 300g ziemniaków
- 1 cebula
- 600-700ml bulionu
- 2 łyżki masła
- 100ml białego wytrawnego wina
- 100ml śmietany kremówki 30%
- sól i pieprz
- szczypta gałki muszkatołowej

Pulpeciki:

- 300g mięsa mielonego
- 1 mała cebula
- 1 jajko
- bułka tarta
- sól i pieprz

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Mięso mielone przełożyć do miski, dodać jajko, sól, pieprz i łyżkę bułki tartej. Wyrobić mięso na jednolitą masę.
2. Mokrymi dłońmi formować małe klopsiki. Smażyć ze wszystkich stron na rozgrzanej patelni z kilkoma łyżkami oleju.
3. Cebulę obrać i pokroić w drobną kosteczkę.
4. Pora umyć i pokroić w półksiężycy.
5. Ziemniaki obrać i pokroić w mniejsze kawałki.
6. Na patelni roztopić masło, dodać pokrojoną cebulkę i pora. Smażyć aż por znacznie zmięknie. Następnie wlać wino i chwilę odparować.
7. Zawartość patelni przełożyć do garnka, wlać bulion i gotować pod przykryciem około 15 min aż ziemniaki będą miękkie.
8. Dodać sól pieprz i blenderem zmiksować na gładki krem. Dodać śmietankę, gałkę muszkatołową i ewentualnie jeszcze trochę soli / pieprzu.
9. Podajemy z pulpecikami posypane szczypiorkiem lub natką pietruszki oraz prażonymi nasionami słonecznika.

