



CHRZANOWY KREM Z JAJKIEM I CHIPSAMI ZIEMNIACZANYMI

 60 MINUT

 6 PORCJE

SKŁADNIKI



- 2 małe korzenie pasternaku
- 1 korzeń pietruszki
- 1/2 bulwy selera
- 4 ziemniaki do zupy i 1 do chipsów
- 2 – 3 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 6 łyżek gęstej śmietany 30%
- 8 łyżek oleju rzepakowego
- 2 łyżki masła
- dobry mocny chrzan ze słoiczka do smaku
- 1 1/2 łyżeczka majeranku
- 1 1/2 łyżeczki ziaren kopru włoskiego (opcjonalnie)
- 1 mała gałązka rozmarunu lub 1 łyżeczka suszonego rozmarynu
- sól do smaku

DO PODANIA:

- 3 jaja
- 3 łyżki gęstej śmietany 30%
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE



1. Wszystkie warzywa do zupy obieramy i kroimy w plastry lub w kostkę. Cebule kroimy w kosteczkę, czosnek miażdżymy i po zdjęciu łupinki również drobno siekamy.
2. Do garnka wlewamy połowę oleju i od razu na jeszcze zimny tłuszcz wrzucamy cebulę ze szczyptą soli. Smażymy kilka minut, mieszając, a gdy zacznie brązowieć, dodajemy czosnek, a po chwili pokrojone warzywa, masło i przyprawy. Mieszymy, zalewamy ok. 1 l wody, przykrywamy i gotujemy ok. 25 minut, aż warzywa będą miękkie.
3. W międzyczasie pozostałego ziemniaka dokładnie myjemy pod bieżącą wodą i kroimy na mandolinie na plastry o grubości ok. 2 mm. Układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, przy pomocy pędzelka smarujemy warstwą oleju, posypujemy solą, rozmarynem i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 240 stopni przez ok. 12 – 15 minut, aż zaczną się rumienić i nabiorą chrupkości.
4. Jajka gotujemy 6 minut, wkładając do ciepłej wody. Odcedzamy, zalewamy zimną wodą, a gdy ostygną, obieramy ze skorupki i kroimy na półówki.
5. Wracamy do zupy. Wyjmujemy liście laurowe wraz z zieleń angielskim i miksujemy blenderem. Dodajemy śmietanę, chrzan i jeszcze chwilę blendujemy. Doprawiamy do smaku solą i porcję zupy podajemy z kleksem śmietany, chipsami ziemniaczanymi oraz jajkiem.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL