



KREM CZOSNKOWY Z JAJEM



45 MINUT



4 PORCJE

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 4 łyżki masła
- 3 główki obranego czosnku
- 1 duży por przekrojony wzdłuż, cienko pokrojony, ciemnozielone części pozostawić
- 1 łyżka świeżego tymianku
- 600 gr ziemniaków obranych i pokrojonych w 2,5 cm kawałki
- 1 litr bulionu warzywnego
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 4 jaja Kotliny Natury
- Sól i pieprz, posiekana pietruszka oraz skórka z cytryny do podania

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzej 2 łyżki oleju i 2 łyżki masła w dużym rondlu na średnim ogniu. Dodaj czosnek, białe i jasnozielone części pora oraz tymianek i smaż, często mieszając, aż czosnek zmięknie, około 5 minut (zwiększ ogień, jeśli czosnek znacznie brązowieć). Dodaj ziemniaki i bulion, doprowadź do wrzenia i gotuj, aż ziemniaki będą bardzo miękkie, 25-30 minut. Lekko ostudź, a następnie dodaj śmietanę. Zmiksuj całość blenderem, aż zupa będzie gładka. Dopraw solą i pieprzem.
2. Ugotuj kolejno 4 jaja w koszulce. W niedużym rondelku zagotuj 1 litr wody. Do gotującej się wody wsyp sporą szczyptę soli lub 2 łyżki octu. Ustaw minimalną moc palnika. Woda ma delikatnie wrzeć. Przy pomocy łyżki zacznij mieszać wrzątek tak, by na środku powstał wir. Od razu, gdy przestaniesz mieszać wodę, na środek wiru wlej jajo. Nie mieszaj już wody w garnku. Po około 2,5 - 3 minutach wyłóż jajo łyżką cedzakową, posól i popieprz.
3. Podgrzej pozostałe 2 łyżki masła w średnim rondlu. Dodaj ciemnozielone części pora i 2 łyżki wody i gotuj, często mieszając, aż por zmięknie i stanie się jasnozielony, około 2 minut. Przełóż por na półmisek, dodaj listki pietruszki i skórkę z cytryny.
4. Podgrzej zupę na średnim ogniu, rozrzedzając ją w razie potrzeby bulionem; rozdziel pomiędzy miski. Na środku każdej miski ostrożnie umieść jajo i trochę mieszanki pora z pietruszką, skrop oliwą.

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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL