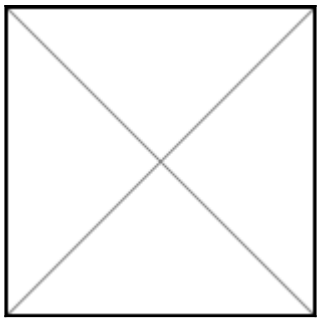

Tekst i zdjęcie: **NiereformowalnyKot** - Kuchcik (45)

Zupa krem z Porów i Cebuli

Bardzo szybkie danie i można je przygotować w wersji dla Wegan

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- por, 2 szt.
- cebula, 3 szt.
- bulion, 1 l
- masło, 1 łyżk.
- serek topiony, 1 szt.
- gałka muszkatołowa, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta
- sól, 0 szczypta
- jogurt naturalny, 100 ml

Sposób przygotowania:

Kroimy białą część pora w talarki, a cebulkę w plasterki. W średniej wielkości rondelku roztapiamy kostkę masła (w wersji dla wegan oliwa) i szklimy na niej cebulę oraz por. Następnie zalewamy bulionem (w wersji dla wegan wrzucamy jarzynkę i zalewamy wodą) i dorzucamy serek (w wersji dla wegan tofu sałatkowe) i gotujemy do momentu rozpuszczenia serka. Następnie blendujemy i dorzucamy przyprawy. Na samym końcu lekko okraszamy jogurtem naturalnym, weganie mogą zakwasić delikatnie sokiem z cytryny, ponieważ kwaskowaty dodatek dobrze przełamuje smak. Na sam koniec dobrze jest upstrzyć przyrumienioną na maśle czerwoną cebulką.