

VICHYSSEOISE - KREM Z PORÓW

Wpisany przez Dana
czwartek, 29 marca 2007 19:53 -

Vichyssoise jest z porów i to na zimno!

To wspaniałe otwarcie wykwintnej kolacji przygotowuje się w ... 10 minut. **1/2 kg porów (tylko białe części), 1/2 kg ziemniaków, 1l bulionu drobiowego, 1łyżeczka od kawy masła, sól, pieprz, szczypiorek, kilka łyżek śmietany**

Pory pokroić na dość duże kawałki, ziemniaki pokroić na drobno i dusić powoli w łyżeczce do kawy masła przez no, powiedzmy, 15 minut. Zalać litrem doskonałego bulionu (ja używam bulionu z kury) + sól + pieprz i gotować na malutkim ogniu dobre pół godziny.

Zdjąć z ognia i przepuścić kilka razy przez mikser, a i nawet przez sitko. Płyn musi być czyściutki i ładny.

Już w wazie wstawić do lodówki na dobre 2 godziny (oczywiście po wystygnięciu, aby uniknąć gwałtownej wymiany lodówki na nową...)

Przed podaniem na stół posypać świeżym szczypiorkiem i polać śmietaną

[Paul Urstein](#) - przepis z sieci