Zemiačka s mascarpone a slaninkou

Recepty

Polievky

Rýchle večere

0 min

0



3.0

1275

Budete potrebovať

cibuľa

Čierne korenie mleté Vitana

zemiaky nakrájané na kocky

mlieko

Slepačí bujón Vitana

soľ

mascarpone

slanina

syr

Príprava receptu

Na masle opražíme cibuľku dozlatista, pridáme čierne korenie a zemiaky nakrájané na malé kocky.
Chvíľu restujeme a následne zalejeme horúcou vodou.
Pridáme bujón, mlieko a varíme 15 minút, kým zemiaky zmäknú.
Ochutnáme a prípadne osolíme.
Odoberieme časť zemiakov a zvyšok polievky rozmixujeme dohladka.
Do samostatnej misky dáme mascarpone, pridáme trochu teplej polievky a miešame, pokým sa zmes nespojí.
Zriedené mascarpone zamiešame do polievky spolu s nerozmixovanými zemiakmi a podávame s opraženou slaninkou a nastrúhaným syrom.



Čierne mleté korenie



Slepačí bujón 6 kociek