




Zupa ziemniaczana z wolnowaru

Zupa ziemniaczana Crockpot jest idealnym towarzyszem w chłodne zimowe dni. Jest gęsta, kremowa i po prostu pyszna.

 Czas na High: 3H

 Czas na Low: 6H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 kg ziemniaków
- 1l bulionu z kurczaka
- 1/2 szklanki cebuli posiekanej
- 1/3 łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- 250 gr opakowanie sera śmietankowego miękkiego
-
-



Wykonanie:

W misie wolnowaru umieść pokrojone ziemniaki, bulion z kurczaka, posiekaną cebulę i mielony czarny pieprz. Przykryć garnek i ustaw na LOW. Gotuj przez 5 godzin.

Dodaj 250g miękkiego sera śmietankowego. Gotuj przez kolejne 30 minut, mieszając od czasu do czasu, aż składniki się połączą.

Opcjonalnie, ale bardzo wskazane na wierzchu posyp rozdrobnionym serem cheddar, paskami bekonu i posiekaną zieloną cebulką.

- Nadaj zupie jeszcze więcej smaku, dodając trochę gotowanych na parze brokułów. Zupa nie tylko będzie lepiej smakować, ale jest to także świetny sposób na dodanie do niej więcej koloru i wartości odżywczych.
- Pamiętaj, aby pokroić ziemniaki w równe plasterki. Dzięki temu ziemniaki będą się równomiernie gotować. Nie chcesz przecież, aby ziemniaki były bardziej miękkie lub twarde niż inne
- Jeśli zupa jest zbyt gęsta, możesz ją rozrzedzić, dodając więcej bulionu lub mleka. Dolewaj, aż uzyskasz pożądaną konsystencję.
- Jeśli chcesz, aby zupa była bardziej kremowa, dodaj po prostu trochę śmietany
- Jeśli chcesz, aby zupa ziemniaczana była gęstsza, zrób zasmażkę Na patelni, na małym ogniu, rozpuść dwie łyżki masła i dodaj 2 łyżki mąki. Dokładnie wymieszaj i dodaj do zupy.
- Nadaj zupie dodatkową głębię smaku, dodając do niej zioła i przyprawy, takie jak czosnek, pietruszka i estragon.
- Oprócz cebuli można dodać seler i marchew, aby nadać zupie delikatną słodycz.