

Молочно-картофельный крем-суп со сливками



Ингредиенты

400 г картофеля
120 мл сливок
120 мл молока
1/2 кубика Галина Бланка
2 ч.л. картофельных хлопьев
масло оливковое
петрушка
перец черный молотый
соль

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую воду закинуть очищенный и промытый картофель, добавить бульонный кубик, отварить картофель до полной готовности.

Затем из картофеля сделать пюре, перемешать его с молоком или сливками.

Не переставая толочь, всыпать в пюре соль, перец и хлопья.

Полученный суп довести до кипения, помешать и снять с плиты.

Если вдруг суп очень густой, нужно добавлять молоко или сливки до тех пор, пока не получится нужная консистенция.

Молочно-картофельный крем-суп со сливками перед подачей sprysnut' оливковым маслом, украсить измельченной зеленью.