

Zupa z ziemniakami i porem z chipsem z jarmużu

2 porcje 20 minut

Składniki

- 400 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w drobną kostkę
- 1 por, posiekany
- 50 g jarmużu
- 1,2 l wywaru warzywnego
- 20 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 150.
2. Umieść jarmuż na blaszce do pieczenia i piecz w temperaturze 150 przez 15 minut.
3. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
4. Umieść 400 g ziemniaków, pora, 1200 ml wywaru warzywnego oraz 20 ml oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Ugotuj.

6 Wymieszaj.

7 Posiekaj.

8 Zupę wlej do misek, a następnie posyp solą i pieprzem.

9 Podawaj z chipsami z jarmużu. Smacznego!