



## 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



Rozgrzej piekarnik do 150°C.



Umieść jarmuż na blaszce do pieczenia i piecz w temperaturze 150°C przez 15 minut.



Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.



Umieść 400 g ziemniaków, pora, 1200 ml wywaru warzywnego oraz 20 ml oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.



Ugotuj.



Wymieszaj.



Posiekaj.



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



Podawaj z chipsami z jarmużu. Smacznego!