

KREM Z ZIEMNIAKÓW

NA 4-6 osób

SKŁADNIKI:

- 1 łyżka masła
- 3 cebule
- 4 średnie ziemniaki
- 1 fenkuł
- 1 korzeń pietruszki
- ½ łyżeczki kuminu
- 1 litr wody
- biały pieprz

do podania:

- groszek ptysiowy lub grzanki (opcjonalnie)

W garnku rozgrzać masło, wrzucić pokrojoną w plastry cebulę i posolić. Smażyć na małym ogniu, aż cebula będzie bardzo miękka, ale nie brązowa. Dodać obrane i pokrojone ziemniaki, posiekany fenkuł, pietruszkę i kumin. Dusić 5 minut na niewielkim ogniu, następnie wlać wodę. Gotować, aż warzywa będą miękkie. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, zmiksować. Podawać z groszkiem ptysowym lub grzankami.