

Bramborový krém s pórkem a gorgonzolou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Pórek umyjeme a nakrájíme na kroužky. Brambory omyjeme, oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Pórek a brambory vložíme do hrnce, zalijeme vývarem a vaříme cca 30 minut. Uvařenou zeleninu rozmixujeme a dochutíme solí. Gorgonzolu nakrájíme na kostičky. Do krému přidáme olivový olej, pořádně promícháme a dáme na talíře. Přidáme Gorgonzolu, posypeme praženými dýňovými semínky a petrželkou. Servírujeme s batátovými hranolkami.

Ingredience

- **Brambory** - 400 g
- **Pórek** - 600 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Gorgonzola 200 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

