

Zupa krem z bobem



4 porcje



40 minut



na winie



bez mięsa

Składniki

Liczba porcji: 4

500 g bobu

120 ml białego wina wytrawnego

1 l bulionu warzywnego

2 pęczki szczypiorku

2 cebule dymki

łyżeczki suszonego tymianku

8 ziemniaków

czosnek granulowany

masło klarowane do smażenia

sól, pieprz



PRZYGOTOWANIE:

1. Bób dokładnie opłukać i wrzucić do garnka z wrzątkiem. Dodać szczyptę soli i gotować ok. 20 minut.
2. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Ugotowany bób osączyć, przelać zimną wodą i obrać ze skórki.
3. Szczypiorek umyć i drobno pokroić. Dymkę obrać i posiekać, a następnie zeszklić na rozgrzanym w garnku maśle klarowanym.
4. Do podsmażonej dymki dołożyć szczypiorek, bób i pokrojone ziemniaki. Całość przez chwilę podsmażyć, po czym zalać winem oraz bulionem. Gotować do miękkości ziemniaków.
5. Zupę zmiksować na krem blenderem. Doprawić do smaku solą, pieprzem, czosnkiem granulowanym oraz suszonym tymiankiem.

Sprawdź też! [Krem z białych szparagów na winie](#)

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/krem-z-bobem/>