



## Krem z młodej kapusty z jajkiem poche

Steps: 6

Poziom trudności: Średnie

### Składniki

4 Porcje

1 główka	Młoda kapusta	1 sztuka	Cebula
1 sztuka	Marchew	1/2 sztuki	Por
2 sztuki	Ziemniaki	4 szklanki	Bulion warzywa
1/2 pęczka	Koperek	1/4 sztuki	Seler
4 łyżki	Śmietanka 36%	4 sztuki	Jajko
6 łyżek	Ocet		Sól, pieprz do smaku

### Sposób przygotowania:

1. Warzywa i ziemniaki obierz i pokrój w kostkę 0,5 cm.
2. Do gotującego się bulionu dodaj włoszczyznę i ziemniaki. Całość gotuj około 30 minut.
3. Połowę warzyw wyjmij i odcedź na później. Dodaj pokrojoną kapustę oraz łodygi kopru.
4. Gotuj około 15 minut. Zupę zmiksuj na krem i dopraw do smaku.
5. Do garnka z wrzątkiem wlej ocet.
6. Jajka wbij do miski, a następnie delikatnie przełóż do wrzątku. Poszetyj je około 3 minut.

Krem z młodej kapusty z jajkiem poche

Stand 20.11.2023