

Zupa krem ziemniaczana

Składniki: (4 porcje)

pół dużej cebuli pokrojonej w piórka

2 łyżki oleju

450g obranych i pokrojonych w kostkę ziemniaków

100g białej części pora pokrojonego w paski

50g obranego selera korzeniowego pokrojonego w kostkę

600ml bulionu lub 600ml wody + 2 kostki rosołowe

pół łyżeczki soli

szczypta świeżo mielonego, czarnego pieprzu

4 łyżki kwaśnej śmietany

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

4 łyżki pokrojonego szczypiorku

W garnku rozgrzać olej i dodać cebulę, zeszklić. Dodać ziemniaki, pora i selera oraz wlać 300ml bulionu i przyprawy i gotować całość razem około 30 minut.

Po tym czasie całość zmiksować, dodać śmietanę, pietruszkę i szczypiorek i jeszcze lekko podmiksować blenderem. Można ewentualnie doprawić do smaku i ewentualnie rozcieńczyć resztą bulionu i podawać ze szczypiorkiem.

Szarlotka

Ciasto:

400g pszennej mąki
200g zimnego masła
120g cukru pudru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
3 żółtka
2 łyżki kwaśnej śmietany

Nadzienie:

1,5 kg kwaśnych jabłek
2 łyżeczki cynamonu
2 łyżki bułki tartej
2 łyżki cukru pudru

Ponadto:

cukier puder do oprószenia

W misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem, dodać pokrojone w kawałki masło i żółtka oraz kwaśną śmietaną, całość posiekać nożem i zagnieść szybko gładkie, jednolite ciasto.

Nastawić piekarnik na 180 stopni. Blachę (35x25cm) wyłożyć papierem do pieczenia. 2/3 ciasta rozwałkować na spodzie blachy, nakłuć widelcem, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec na złoto ok. 15 minut, wyjąć i odstawić.

Jabłka umyć, obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach, dodać cynamon, bułkę tartą i cukier puder, dokładnie wymieszać i wyłożyć na podpieczony spód, wyrównać powierzchnię. Resztę (pozostałą 1/3) ciasta rozwałkować i utworzyć z nich paseczki i kratkę na jabłkach lub zetrzeć na tarce o grubych oczkach na wierzch jabłek.

Wstawić blachę do piekarnika i piec 30-40 minut, aż jabłka z wierzchu będą mocno zarumienione. Upieczoną szarlotkę wyjąć, ostudzić. Ostudzoną oprószyć cukrem pudrem.