

Крем суп из лосося

Время приготовления: *20 минут* Сложность: *Легко*

Выход готового блюда в 1 порции: *270*



МЫ ВАМ ПРИВЕЗЁМ (В РАСЧЁТЕ НА 1 ПОРЦИЮ):

Лосось	100 гр
Лук порей	40 гр
Картофель	100 гр
Сливки 33%	80 мл
Масло сливочное	10 гр
Укроп	10 гр

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



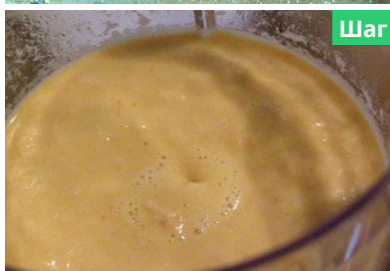
Шаг 1

Лук порей нарубить и обжарить на оливковом масле. Добавить сливочное масло. Жарить до мягкости. Картофель нарубить мелким кубиком, закинуть в сковороду к луку. Залить сливками 1:1



Шаг 2

Половину лосося порезать и добавить к картофелю. Варить до готовности картофеля. Остатки лосося нарезать кубиками или ломтиками, обжарить на сковороде на оливковом масле в течение 2 минут.



Шаг 3

Влить суп в блендер, оставив часть бульона для регулировки густоты. Взбить в блендере. Посолить и поперчить по вкусу.



Шаг 4

Разлить суп по тарелкам, выложить обжаренный лосось, и посыпать мелко нарубленной зеленью.