

## KREM Z PORÓW I ZIEMNIAKÓW ZE ŚMIETANĄ I WĘDZONYM ŁOSOSIEM NORWESKIM

### Składniki dla 2 osób:

1 por (tylko biała część)  
2 ziemniaki  
2 łyżki masła  
400 ml bulionu warzywnego  
Kucharek  
½ szklanki gęstej śmietany 36%  
Sól, pieprz czarny mielony, gałka muszkatołowa Prymat do smaku  
6 łyżek tartego żółtego sera  
100 g wędzonego łososa norweskiego

### Sposób przygotowania:

Pora dokładnie umyć, pokroić i zeszklić w dużym rondlu na maśle. Następnie dodać obrane, umyte i pokrojone na mniejsze kawałki ziemniaki. Całość zalać bulionem warzywnym, doprawić do smaku solą i pieprzem. Gotować pod przykryciem 20 minut, dokładnie zmiksować, a następnie dolać śmietanę i doprawić do smaku. Przed podaniem posypać tartym serem.

