



Zupa z karczochów

Składniki :

CEBULA	1	OLIWA Z OLIVEK	15 g
OBRANE KARCZOCHY	400 g	SÓL, PIEPRZ	
BULION	500 ML		
ŚMIETANA	200 ML		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Karczochy Oliwa z oliwek Cebula	400 g 15 g 1	Włożyć do pojemnika	 120°C	1000 obr./min	4 min	Otwarty	
2	Bulion	500 ml	Wlać	 100°C	400 obr./min	15 min	Otwarty	
3	Śmietana	200 ml	Dodać	–	3500 obr./min			Przestać, gdy krem stanie się delikatny i gładki
4				–				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Po obraniu karczochy należy przechowywać w wodzie z sokiem z cytryny, aby nie ściemniały.