

Porresuppe Pikant

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rens porrerne, del dem på langs og skær dem i 1 cm tykke skiver. Skræl kartoflerne og skær dem i små tern. Brun kødet i olien sammen med porrer og paprika. Tilsæt bouillon og kartoffeltern. Lad suppen koge i ca. 15 minutter. Tilsæt smøreosten og smag til med salt og peber. Server suppen rygende varm med grovflutes til.

Ingredienser

500 g oksefars
4 porrer
1 spsk. paprika
1 liter hønsebouillon
5-6 kartofler
200 g Pikant smøreost
1 spsk. olie til stegning
Salt og peber

Tilbehør: Grovflutes

Variationer

Brug gulerødder i stedet for kartofler.
Gulerødderne skæres i skiver.