

100 g cebuli przekrojonej na pół
100 g pokrojonego w talarki pora
100 g pokrojonych na kawałki ziemniaków
20 g [masła](#)
200 g wody
1 kostka [rosółowa drobiowa](#)
200 g [białego wytrawnego wina Riesling](#)
330 g mleka
200 g śmietany 12%
sól do smaku

- do naczynia miksującego włożyć cebulę, por i ziemniaki, rozdrobnić - 5 sek., obr. 5
- dodać [masło](#) , dusić - 4 min, obr. 3, temp. Varoma
- dodać wodę, [kostkę rosółową](#) i wino, gotować - 11 min, obr. 2, temp. 100 st.
- zmiksować - 20 sek., obr. 10
- dodać mleko i śmietanę, gotować -2 min, obr. 3, temp. 100 st.
- przyprawić do smaku solą, podawać na gorąco