Папе Водуа

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час готування	40 хв
Порції	4

Кремова страва з порею та картоплею, збагачена традиційними ковбасками – зігріваюча класика регіону Во, ідеальна для осені та зими.

Сосиски

1 Сосисон по-воцькому

1 ковбаса з капустою (Saucisson aux choux)

вода, для томління

Суміш із порею та картоплі

1 ст.л. масло

1 шалот, дрібно нарізаний

800 г порей, розрізано навпіл і нарізано скибками

500 г картопля з восковою текстурою, очищений, нарізаний кубиками

1 ст. л. біле борошно

300 мл овочевий бульйон

200 мл сухе біле вино, (наприклад, Шасла)

1 ч.л. яблучний оцет

2 ст. л. крем-фреш

трохи сіль

трохи перець

Подача

3 гілочки петрушка, листя грубо нарізане

Ковбаски

Проткніть кожну сосиску один або два рази зубочисткою. Доведіть велику каструлю води до кипіння на сильному вогні (рівень P). Зменште нагрівання до середнього рівня (рівень 5) і додайте ковбаски, обережно тушкуючи їх трохи нижче точки кипіння приблизно 40 хвилин.

Овочі порей

Розтопіть масло на сковороді на середньому вогні (рівень 5-6). Додайте шалот і обсмажте. Додайте порей та картоплю, обсмажуйте приблизно 5 хвилин. Присипте борошном, влийте біле вино і дайте йому трохи випаруватися. Додайте овочевий бульйон, накрийте кришкою та тушкуйте на слабкому або середньому вогні (рівень 4-5) приблизно 25 хвилин. Зніміть з вогню, додайте яблучний оцет і крем-фреш, приправте сіллю та перцем.

Подача

Викладіть суміш із порею та картоплі на тарілки. Вийміть ковбаски з води, добре зцідіть і наріжте. Покладіть зверху на овочі та посипте петрушкою.

Аксесуари

Каструля з кришкою (прибл. 24 см ø)

Каструля з кришкою (приблизно 20 см ø)

Додаткова інформація

Складено	13.04.2026