

krem marchewkowy

Autor: **disgust**

Przepisów: 27 Ocena: 240



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- marchewka, 2
- pietruszka-korzeń, kawałek ok 4 cm.
- seler, podobnie jak pietruszki
- cebula, 1 średnia
- imbir, cynamon
- sól , pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 marchewkę, pietruszkę i seler pokroić drobno, zalać litrem wody i zagotować.
- 2 cebulę zeszklić na maśle i dodać do gotujących się warzyw. Wszystko razem gotować do miękkości. Pod koniec dodać odrobinę imbiru.
- 3 Ja lubię gęsty krem więc nie dolewam już wody. Kiedy warzywa zmiękną miksuję wszystko i doprawiam solą i pieprzem. Z pieprzem bez przesady lepiej jeśli to imbir zaostrza smak kremu :)
- 4 Gotową zupkę udekorować kleksem śmietany lub jogurtu i posypać cynamonem.

Twoje notatki do przepisu: