

Wiosenna zupa z czosnkiem niedźwiedzim



Autor: **FoodSafari**

Przepisów: **248** Ocena: **1715**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ziemniaki 3-4
- korzeń pietruszki
- biała część pora
- seler 1/4
- czosnek niedźwiedzi 2 garści
- bulion warzywny 2 litry
- Sól morską
- Pieprz czarny
- Pieprz ziołowy
- Gałka muszkatołowa
- Śmietana kwaśna 200g
- łosoś wędzony 200g

Sposób przygotowania:

- 1 Pokrojone w drobną kostkę ziemniaki, pietruszkę, selera i pora zalewamy zimnym rosołem i gotujemy do miękkości. Dodajemy posiekany czosnek niedźwiedzi. Całość miksujemy. Doprawiamy do smaku przyprawami. Podajemy z kleksem śmietany i kawałkami wędzonego łososa.

Twoje notatki do przepisu: