

# Ziemniaczana -zupa krem



Autor: **marianna1289**  
Przepisów: **424** Ocena: **2145**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- Ziemniaki 4 szt
- Marchewka 1 szt
- Pietruszka 1 szt
- Por 1/2 szt
- Seler korzeniowy -kawałek
- Cebula 1 szt
- Liść laurowy
- Ziele angielskie -3 ziarenka
- Rozmaryn,oregano szczypta
- Chili, papryka słodka szczypta
- Sól, pieprz czarny mielony
- Woda 1 litr
- Olej do smażenia
- Śmietana 18% kilka kleksów

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać pokroić w plastry.Pozostałe warzywa obrać ,pokroić na drobno ,tylko cebulę w piórka.
- 2 Warzywa umieścić w garnku zalać wodą doprawić solą ,wrzucić liść laurowy ,ziele angielskie,oregano i gotować 15 min.
- 3 Na patelni rozgrzać olej wrzucić cebulę podsmażyć chwilę ,wrzucić ziemniaki doprawić solą rozmarynem i dusić na małym ogniu 15 min.



- 4 Ziemniaki dodać do gotującego się wywaru warzywnego i całość gotować 20 min.
- 5 Wszystko razem zblendować ,zagotować doprawić papryką ,chili chwilę pogotować.



Twoje notatki do przepisu: