

Zupa krem z jasnych warzyw



Autor: **Steve**

Przepisów: **510** Ocena: **5381**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- gołąbek 1/2 szt
- seler nać do wywaru
- cukinia 1/2 szt
- seler 1/2 szt
- ziemniaki 2-3 szt
- cebula 1 szt
- oliwa 2 łyżki
- kucharek do smaku
- majeranek do smaku
- gałka muszkatołowa mielona do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Z gołąbka i zielonego selera przygotować wywar. Dodać pokrojone w plastry ziemniaki seler, zagotować. Na oliwie usmażyć cebulę i cukinię. Przyprawić. Następnie usmażone jarzyny przełożyć do zupy, zagotować.



- 2 Całość dokładnie zmiksować (łącznie z obranym mięsem z gołąbka). Podawać np. z kleksami ze śmietany i świeżym majerankiem.
Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: