

# Zupa krem z warzyw zielonych



Autor: **Trojansia**

Przepisów: 5 Ocena: 42



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 litr wywaru z warzyw (może być kostka), 2 duże pory, pół niedużej główki kapusty włoskiej (ok 250 g), 3 łodygi selera naciowe

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę posiekać w kostkę, por w cienkie półplasterki. Poddusić 4 minuty na maśle aż zmiękną. Dodać posiekaną kapustę, pokrojony cienko seler naciowy i posiekany drobno czosnek. Zalać bulionem warzywnym, doprawić solą i pieprzem i gotować aż kapusta zmięknie. Ja otrzymaną zupę podaję na dwa sposoby: miksuję na krem i serwuję z groszkiem ptysiowym lub grzankami, albo nie miksuję tylko zapiekam z grzanką w piekarniku (jak zupę cebulową) i posypuję serem gruyere.  
Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: