

Zupa kremowa z bananów

Autor: **suri**Przepisów: **64** Ocena: **1606**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 2 duże banany
- 1 średnia cebula
- 1 ząbek czosnku
- rosół, 1 litr
- Mąka pszenna, 50 gram
- masło, 50 gram
- przyprawa curry, 2 łyżeczki
- śmietana, 3 łyżki
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Czosnek obrać i bardzo drobniutko posiekać lub przecisnąć przez praskę
- 2 Masło rozpuścić w garnku, dodać cebulę i czosnek i delikatnie zeszklić. Dodać curry. Wymieszać.
- 3 Obrać jednego banana, pokroić w plasterki, dodać go do cebuli i krótko po smażyć, oprószyć mąką i chwilę smażyć
- 4 Dodać rosół, zagotować. Wszystko razem zmiksować, dodać sól do smaku. Drugiego banana obrać i pokroić w plasterki, dodać do zupy i jeszcze raz zagotować. Dodać śmietanę

Twoje notatki do przepisu: