

Zupa krem z marchewki święteczna

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Zupe podawac gorącą, posypana płatkami migdałowymi i skórka pomarańczową, przybrana listkami mięty.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 60 dag marchewki -
- 2-3 małe ziemniaki -
- 10 dag masła -
- 3 szklanki bulionu z kostki -
- pół szklanki śmietanki 30% -
- pół szklanki winiaku -
- sól, cukier -
- 10 dag płatków migdałowych -
- łyżka drobno pokrojonej usmażonej w cukrze skórki pomarańczowej -
- listki mięty do dekoracji -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Marchewkę i ziemniaki obrać, umyć, pokroić w kostkę. W rondlu rozgrzać masło, wrzucić warzywa i mieszając chwilę smażyć na silnym ogniu. Zalać gorącym bulionem, doprowadzić do wrzenia, po czym zmniejszyć ogień i gotować ok. 30 minut. Lekko przestudzić, zmiksować, zagotować, dodać śmietankę i winiak, doprawić solą i cukrem, wymieszać, podgrzać. Płatki migdałowe uprażyć na suchej patelni na złoty kolor (do dekoracji)

