

Zupa pomarańczowa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna niespotykana zupa.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 pomarańcze -
- 5 sporych marchewek -
- cebula -
- 2 płaskie łyżki masła -
- łyżeczka zmielonych ziaren kolendry -
- 4 szklanki rosolu drobiowego (z kostki) -
- szklanka śmietanki 12% -
- sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebule posiekać. Skórki z jednej pomarańczy otrzeć na tarce, z drugiej - cienko skroić. Rozgrzać masło i smażyć cebule przez 3 minuty, dodać marchewkę pokrojoną w talarki oraz skórki pomarańczowe, smażyć przez 10 minut. Wlać rosół, gotować przez 40 minut. Odstawić i po lekkim przestygnięciu zmiksować. Znowu zagrząć zupę, łącząc ją z połową szklanki soku z pomarańczy, kolendrą i śmietanką. Skrojone skórki pomarańczowe posiekać i obgotować (2 min), po czym odsaczyć i przybrać nią zupę.

