

orzechowa zupa

Przepis dodany przez użytkownika mniami

coś smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- orzechy włoskie - 1 szkl.
- mąka - 3 łyżka(i)
- masło - 3 łyżka(i)
- cebula - 2 szt.
- jabłko - 1 szt.
- bulion - 750 ml
- mleko - 300 ml
- śmietana - 200 ml
- skórka i sok z pomarańczy - 1 szt.
- sól pieprz - do smaku
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta(y)
- curry - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** na maśle zeszklić cebulkę, dodać wcześniej posiekane orzechy i jabłko. oprószyć mąką dodać curry i gałkę muszkatołową. Dolać bulion, mleko i sok pomarańczy i dodać skórkę startą. Gotować 20 minut, dokładnie zmiksować. Doprawić solą i pieprzem. Jak zupa trochę przestygnie dodać śmietanę i wymieszać.

