

Zupa selerowa

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

ok

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- seler - 2 duże bulwy
- oliwa lub olej - 2 łyżka(i)
- kostka rosołowa - 1 szt.
- gałązki selera naciowego - 2-3 szt.
- gęsta śmietana - 2-3 łyżka(i)
- drobne grzanki lub groszek ptysiowy -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Bulwy selera obieramy i kroimy na drobne kawałki. Seler naciowy siekamy. W garnku rozgrzewamy oliwę, wrzucamy pokrojony seler, lekko podsmażamy, dodajemy kostkę, mielony pieprz do smaku i zalewamy 1,5 l wody. Gotujemy na niedużym ogniu pod przykryciem, aż seler będzie miękki, 7 - 10 minut. Misujemy zupę, dodajemy śmietanę i seler naciowy. Podajemy z grzankami lub groszkiem ptysiovym.

