

Rzodkiewkowa zupa na wiosnę

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Rzodkiewkowa zupa na wiosnę

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 pęczki rzodkiewek z listkami 2 szalotki 4 ziemniaki 2 łyżki masła -
- 1 litr bulionu 200 ml gęstej śmietany -
- 1 cytryna 1 żółtko sól, pieprz i gałka muskatołowa -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rzodkiewki umyć, osuszyć, 1/3 pokroić w słupki i krótko zblanszować w osolonej wodzie, a pozostałe drobno pokroić z listkami. Obrane ziemniaki zetrzeć na tarce, szalotkę pokroić i zeszklić na maśle i dusić razem kilka minut. Dodać rzodkiewkę z listkami, zalać gorącym bulionem i gotować około pół godziny na wolnym ogniu. Dodać przyprawy i wyciśnięty sok z cytryny, całość zmiksować i odstawić. Rozmieszanym ze śmietaną żółtkiem zaciągnąć zupę, na koniec posypać pokrojoną w słupki rzodkiewką.

