

Jarzynowa zupa-krem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna zupka-krem.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1,5 litra rosółu -
- 3 marchewki -
- 3 ziemniaki -
- 1/4 selera -
- 1 młoda kalarepa -
- 2 pory -
- 5 dag masła -
- 15 dag młodego groszku -
- zielenina do posypania -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki, seler, marchewki i kalarepkę kroimy w zapałki lub kosteczkę. Pory kroimy w krążki. Smażymy w garnku na 2 łyżkach masła. Do tego dodajemy seler i wlewamy rosół. Gotujemy ok 35 minut. Dodajemy groszek. Gotujemy cały czas przez 10 minut. Zupę przecieram przez sito, a resztkę masła dzielimy na mniejsze kawałki i dodajemy do zupy. Podajemy w głębokich talerzach i mocno posypujemy zieleniną.

