

Rozgrzewający krem królowej



SUZANA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

marchew	3 sztuki
czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
pietruszka	2 sztuki
imbir świeży	1 centymetr
oliwa	1 łyżka
suszone pomidory	3 sztuki
bazylia	
sól, pieprz	
woda	0,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić w garnku na oliwie. Marchew i pietruszkę pokroić w paseczki, dodać do cebuli, chwilę podsmażyć. Warzywa zalać ok. 0.5 litra wody, gotować aż warzywa zmiękną. Dodać czosnek przeciśnięty przez prasę, pokroić w drobne paseczki pomidory i również dodać. Pod koniec gotowania zatrzeć do zupy imbir, doprawić pieprzem, solą i bazylią. Kiedy zupa jest gotowa blendujemy do uzyskania gładkiego kremu. Zupę podawać gorącą, najlepiej z grzankami.

Bon appetit!