

zupa krem selerowa

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler	150 g
wywar z kości	500 g
włoszczyzna	50 g
śmietana	50 g
tłuszcz	10 g
mąka	2 g
sól	
inne przyprawy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Seler rozdrobnić, wrzucić do wrzącej, osolonej wody i ugotować. Gdy będzie miękki wyjąć i przetrzeć przez sito. Połączyć przecier z z wywarem z warzyw i wywar z kości. Dodać śmietanę rozrobioną z mąką. Zupę zagotować, dodać tłuszcz i doprawić do smaku.