

Zupa krem z marchewki z pomarańczą i serem feta



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

marchew	1 kg
pietruszka	2 sztuki
rosół z kury Kucharek	1 litr
sok wyciśnięty z pomarańczy	1 szklanka
mleko kokosowe	1 szklanka
cebula pokrojona w kostkę	2 sztuki
roztarte ząbki czosnku	2 sztuki
ser feta	100 g
filety z dwóch pomarańczy	
kolendra posiekana	pęczek
masło klarowane	2 łyżki
przyprawa w płynie bez glutaminianu sodu	1 łyżka
Kurkuma mielona Prymat	do smaku
Przyprawa curry orientalna Prymat	do smaku
Imbir mielony Prymat	do smaku
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

1. W garnku na maśle smażymy cebulę, czosnek, dodajemy obraną i pokrojoną w kostkę marchew, pietruszkę pokrojoną w plastry i po kilku minutach zalewamy bulionem.

2. Gotujemy do miękkości warzyw, a następnie dokładnie miksujemy, wlewamy sok pomarańczowy, mleko kokosowe, przyprawę w płynie i ponownie miksujemy.

3. Tak przygotowaną zupę doprawiamy do smaku, podajemy z filetowanymi pomarańczami, serem feta i świeżą kolendrą.