

## Zupa krem z selera z waniliowym aromatem i kawałkami pieczonego sandacza



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	1,2 l
<b>udko z kurczaka</b>	1 szt.
<b>sandacz</b>	1 filet
<b>seler</b>	600 g
<b>włoszczyzna</b>	1/2 pęczka
<b>żółtko jajek</b>	2 szt.
<b>śmietana kremówka</b>	100 ml
<b>płatki migdałowe</b>	1 garść (prażone)
<b>laska wanilii</b>	1 szt.
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Przygotować wywar z kurczaka i włoszczyzny. Z garnka wyjąć kości i wszystkie warzywa oprócz pietruszki. Pozostały wywar zblendować wraz z pietruszką.
- KROK 3 Sandacza zamarynować, usmażyć bądź upiec w piecu. Selery umyć pod wodą, obrać i pokroić w kostkę. Ugotować w osolonej wodzie do miękkości.

- KROK 4 Ugotowanego selera zmiksować na kremową masę. Doprawić gałką muskatołową i przełożyć do reszty zupy. Śmietanę dokładnie połączyć z żółtkami. Do mąki dodać odrobinę ciepłego płynu i wymieszać. Do garnka przełożyć śmietankę z żółtkami i mąkę. Doprawić do smaku solą i pieprzem oraz ziarenkami wanilii.
- KROK 5 Gotowy krem podawać z prażonymi płatkami migdałów i pieczonym sandaczem.