

Zupa selerowa

KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler korzeniowy	50 dag
ziemniak	1
cebula	1
olej	3 łyżki
bulion	3/4 litra
natka pietruszki	3 gałązki
śmietana	10 dag
serek topiony naturalny	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrany seler, ziemniak i cebulę pokroić w drobną kostkę. W garnku rozgrzać 1 łyżkę oleju i zeszklić na nim cebulę. Następnie wlać bulion, wrzucić seler i ziemniaka. Gotować ok. 20 minut. do zupy dodaj śmietanę i serek. Mieszając doprowadź do wrzenia. Całość przypraw do smaku. następnie zupę zmiksuj. Rozlej do talerzy i posyp natką pietruszki. Zupę można podawać z tostami wcześniej podsmażonymi na maśle na złoty kolor.