

Zupa Wielkanocna- krem z pietruszki



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------------|--------------|
| wywar warzywny | 2,5 l |
| pietruszkę korzeń | 3 szt |
| chrzan ze słoika | 3 łyżeczki |
| kapusta czerwona | 1/4 główki |
| ziele angielskie | 4 szt |
| Kolendra cała Prymat | 5 szt |
| śmietana kwaśna | 3 łyżki |
| mąka ziemniaczana | 1 łyżka |
| przyprawa płynna do zupy | do smaku |
| pietruszkę zielona | do smaku |
| sól do smaku | |
| jajko ugotowane na twardo | 5 szt |
| jabłko kwaśne | 1 kilka szt. |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pietruszkę i jabłko ugotować w wywarze z zieleń i kolendrą. Kiedy będzie miękkie wyjąć ostudzić i zmiksować na krem. Wlać do wywaru dodać 1 łyżeczkę chrzanu i gotować ok. 5 minut. Kapustę poszatkować w długie wiórki, jak makaron i obgotować w wodzie z solą do miękkości. Następnie wymieszać z dwoma łyżeczkami chrzanu i poczekać aż nabierze koloru. Zupę zabielić śmietaną z mąką kartoflaną, doprawić i pogotować 3 minuty. Podawać razem z jajkiem i kapustą.