

Zupa z afrodyzjakiem

IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

selera naciowego	5-6 łydyg
selera korzeniowego	40 dag
sera pleśniowego (niebieskiego)	20 dag
śmietana	3/4 szklanki
żółtko jajek	2 szt
orzechów włoskich	5 dag
cebula biała	2 sztuki
masło	3 łyżki
sok z cytryny	do smaku
bulion warzywny	1,5 litra
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Łodyżki selera oczyszczamy z włókien, odcinamy z nich liście. Siekamy łydyżki, następnie obraną cebulę i podsmażamy jedno i drugie na rozgrzanym maśle przez około 3 minuty. Dodajemy obrany i starty na tarce seler korzeniowy. Wlewamy gorący bulion, doprawiamy i gotujemy całość około pół godzinki. Zupę lekko studzimy i miksujemy. Ser pleśniowy kroimy w małą kostkę, a śmietanę mieszamy z żółtkami. Zupę ponownie zagotowujemy i dodajemy do niej ser. Trzymamy zupę na małym ogniu, tak długo, by ser rozpuścił się. Pod koniec wlewamy śmietanę z żółtkami. Już nie zagotowujemy. Doprawiamy solą i pieprzem raz jeszcze, jeśli trzeba i dodajemy też sok cytrynowy do smaku. Zupę rozlewamy, posypujemy posiekanymi i uprażonymi na suchej patelni orzechami oraz listkami selera naciowego.