

## zupa z avocado z ziemniakami

**MAGDALENA1110**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	1/2 kg
<b>bulion warzywny</b>	1 litr
<b>sól do smaku</b>	
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>skórka z cytryny - otarta</b>	1/2 łyżeczki
<b>śmietana</b>	100 gram
<b>avocado</b>	1 szt
<b>natka pietruszki</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Ziemniaki gotujemy w bulionie dodajemy sól pieprz kminek sok i skórę z cytryny i natkę pietruszki. Gdy ziemniaki będą miękkie zdejmujemy z ognia i miksujemy. Śmietanę lekko ubijamy avocado kroimy na pół wyciągamy pestkę obieramy i kroimy na cienkie cząstki. Zupę podgrzewamy zabelamy śmietaną i dodajemy kawałki avocado, zostawiamy na 3 min.