

## Zupa z kalarepki - miksowana



### HABIBI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>kalarepka młoda</b>               | 1 kg         |
| <b>seler młody</b>                   | 1            |
| <b>pietruszką korzeń</b>             | 2 szt.       |
| <b>ziemniaki</b>                     | 5-6 średnich |
| <b>marchew</b>                       | 2-3 szt.     |
| <b>Pieprz biały mielony Prymat</b>   | mielony      |
| <b>Sól czosnkowa jodowana Prymat</b> |              |
| <b>masło</b>                         | 2-3 łyżki    |
| <b>śmietana</b>                      | gęsta        |
| <b>przyprawa do potraw Kucharek</b>  |              |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Marchewkę, seler i pietruszki obrać, umyć i pokroić w większe kawałki. Zalać wodą i gotować 10 minut, aż warzywa lekko zmiękną i oddadzą nieco smaku do wywaru.
- KROK 2 Dołożyć pokrojone kalarepki i ziemniaki, doprawić do smaku i ugotować niemal do miękkości warzyw - na końcu dodać młode listki selera i chwilę razem podgotować.
- KROK 3 Kiedy warzywa są miękkie zupełnie doprawić do smaku solą czosnkową i sporą ilością pieprzu, dodać zimne masło i całość zmiksować dość gładko, ale można również pozostawić warzywa niezmiksowane do końca.
- KROK 4 Zupę przed podaniem doprawić kwaśną gęstą śmietaną. Można dodać ryż lub drobny makaron. Posypać szczypiorkiem, koperkiem albo natką pietruszki.