

## ZUPA Z SELERÓW NACIOWYCH



### KATARZYNA40



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>seler naciowy</b>	3 łodygi
<b>cebula</b>	2 szt.
<b>ziemniak</b>	5 s
<b>mleko</b>	25 ml
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>bulion warzywny</b>	1 litr
<b>sól, pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Cebulę kroimy w kostkę i obsmażamy z masłem na złoty kolor. Seler również kroimy w kostkę, oprószamy mąką i dusimy na wolnym ogniu przez kilka minut ciągle mieszając. Następnie obieramy i kroimy w kostkę ziemniaki, dodajemy do warzyw, wlewamy bulion i przyprawiamy. Gotujemy przez pół godziny po czym wlewamy mleko i całość miksujemy.