

Zupa-krem z kalarepy



GOSIA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalarepka młoda	7 sztuk
ziemniaki	2 sztuki
marchewki	2-3 mniejsze
por	kawałek
kostki rosółowe	2 sztuki
sól	do smaku
jajko ugotowane na twardo	3-5 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kalarepę i ziemniaki obieramy, następnie kroimy w średniej wielkości kawałki.
- KROK 2 Marchewkę skrobiemy i także kroimy na kawałki.
- KROK 3 Por kroimy w plasterki.
- KROK 4 Wszystkie warzywa przekładamy do garnka, wlewamy 1,3 l wody i gotujemy do czasu, aż warzywa będą miękkie. Do gotujących się warzyw dodajemy kostki rosółowe i trochę soli. Zupę miksujemy blenderem na krem.
- KROK 5 Porcję zupy-krem wylewamy na talerz i układamy obrane i pokrojone na 4 części jajko.