

kremowa zupa z marchwi



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

marchew	10 sztuk
cebula	1
czosnek	1
masło	3-4 łyżki
mleko	2 szklanki
sól i pieprz do smaku	
rosół z kostki	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew i cebulę pokroić w cienkie plasterki i podsmażyć na maśle. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek oraz doprawić do smaku. chwilę poddusić. Zalać klarowanym rosołem i mlekiem. Zagotować. Gdy warzywa będą miękkie ciepłą zupę zmiksować. Dla zaostrenia smaku można dodać szczyptę curry. Podawać z grzankami lub groszkiem ptysiovym.