

Zupa selerowa z szynką



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

seler korzeniowy	60 dag
ziemniak	40 dag
cebula	10 dag
szynka wędzona	15 dag
masło	2 łyżki
mąka pszenna	1 łyżka
żółtko jajek	2 sztuki
sok z cytryny	1 łyżka
sól	- -
rosół wołowy	4 szklanki
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
Natka pietruszki suszona Prymat	2 łyżki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Seler wyszorować szczoteczką, opłukać, obrać, zetrzeć na grubej tarce i skropić sokiem z cytryny. Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w małą kostkę. Cebulę zeszklić na 1 łyżce masła, dodać seler i ziemniaki, smażyć 3 min, stale mieszając, zalać bulionem. Gotować 25 min, a następnie zmiksować. Szynkę pokroić w małą kostkę i dodać do zupy. Z mąki i pozostałego masła ugnieść kulkę, wrzucić do zupy i zagotować. Zupę zdjąć z ognia, żółtka roztrzepać i połączyć z zupą. Przyprawić do smaku solą, pieprzem czarnym mielonym Prymat i ziołami Prymat.