

Krem z marchwi



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wywar z kurczaka	3 szklanki
marchew	3,5 średnia
ziemniak	1 średni
sok z cytryny	4-5 łyżki
Kucharek przyprawa uniwersalna	
pieprz	
śmietana 12%	do dekoracji
groszek ptysiowy	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Marchew obieramy, 3 sztuki kroimy z średnią kostkę i zagotowujemy z wywarem.
- KROK 2 Dodajemy obranego i pokrojonego w średnią kostkę ziemniaka.
- KROK 3 Dokładnie miksujemy, doprawiamy do smaku sokiem z cytryny, kucharkiem i pieprzem.
- KROK 4 Gorący krem marchewkowy nalewamy do okrągłych miseczek. Przy brzegu miseczki układamy groszek ptysiowy, który przedzielamy kleksami ze śmietany. Po 3 groszki kładziemy na środku miseczki. Z połówki marchewki wycinamy kilka średniej grubości pasków, z których robimy 4 wstążeczki oraz kilka "patyczków". Pozostałą marchew ścieramy na drobnych oczkach. Wstążeczki układamy po lewej i prawej stronie groszku ptysowego, na groszek kładziemy marchewkowe "patyczki, które ozdabiamy kleksem śmietany. Zupę nad i pod centralnie ułożonym groszkiem ptysowym posypujemy startą marchewką.