

Krem z kalarepy i marchewki



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalarepa	1 sztuka
marchew	3 sztuki
ziemniak	1 sztuka
sól	
pieprz	
bulion warzywny	2 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalarepę należy umyć. Całe warzywo razem z liśćmi kroimy w małe kawałki. Przekładamy do garnka. Marchewkę i ziemniaka również obieramy i kroimy. Wszystkie warzywa zalewamy bulionem, dodajemy przyprawy i gotujemy do miękkości. Jeżeli zupa będzie zbyt żadka trzeba odlać nieco bulionu. Resztę miksujemy i ewentualnie doprawiamy do smaku.