

Słoneczna zupa marchewkowa



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

młodych, ale dużych marchewek	6
młodych ziemniaków średniej wielkości	5-6
łyżeczka masła	1
kawałek pora, trochę gęstej śmietany, kilka listków koperku	do przybrania:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa oczyściłam, pokroiłam w niedużą kostkę, zalałam wodą tylko tyle żeby je przykryła. Dodałam łyżeczkę masła, 1/3 łyżeczki soli i 1/3 łyżeczki cukru. Do tego 1 łyżeczkę słodkiej papryki mielonej i 3-4 szczypty szafranu. Gotowałam pod przykryciem aż warzywa były zupełnie miękkie. Na koniec dodałam (rzadko to robię, ale to była zupa na szybko) 1 bulionetkę wołową a gdy się rozpuściła zmiksowałam zupe blenderem. Powstał gęsty krem - można go lekko rozrzedzić jeśli ktoś chce. Sprawdziłam smak, można doprawić jak komu mało czegoś. Na talerzu przybrałam kropelkami śmietany i koperkiem. A stosik wiórków (siana w/g mojego męża) jest z pora - kawałek ok. 10 cm. posiekałam wzdłuż na cienkie paseczki i usmażyłam wrzucając go na bardzo gorący olej, kiedy się zrumienił osączyłam na ręczniku papierowym.