Słoneczna zupa Eli z kaszą jaglaną

ELI_555

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kukurydza konserwowa	2 puszki
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
średni seler	1/4 sztuki
ziemniaki	3 sztuki
imbir świeży	1 cm kawałek
śmietana 18 proc	1 łyżka na każdy talerz zupy
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
zielona pietruszka	do dekoracji
opakowanie kaszy jaglanej	35 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę,pietruszkę,seler,ziemniaki,imbir obrać,umyć,warzywa pokroić w dość dużą kostkę (kawałek marchewki wrzucić do zupy w całości),imbir w plasterki.Warzywa wrzucić do garnka,wlać 3 litry wrzątku,dodać kostki bulionowe,kukurydzę (odłożyć 2 łyżki do udekorowania zupy) z zalewą i gotować do miękkości.Wyjąć cały kawałek marchewki,pokroić w drobną kostkę i zostawic do dekoracji.Zupę zmiksować,doprawić do smaku maggi.Kaszę jaglaną ugotować według przepisu na opakowaniu.Na środek talerza ułożyć kopczyk z kaszy jaglanej,nalać zupę,w koło kaszy nałożyć śmietanę i patyczkiem zrobić wzór.Na brzegu talerza zupę posypać kukurydzą i marchewką.Na kaszy położyć listki natki pietruszki.Smacznego!