

Marchewkowa zupa ze słonecznikiem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	5 sztuk
śmietana	0,5 szklanki
słonecznik łuskany	40 dag
masło	1 łyżka
sól	do smaku
woda	2 litry
kostka rosołowa	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę obieramy a następnie gotujemy ok 30 min. w 2 litach wody. Doprawiamy do smaku pieprzem i solą oraz dodajemy kostkę rosołową. Gotową marchewkę miksujemy blenderem i gotujemy. Pod koniec gotowania dodajemy śmietanę i mieszamy. Słonecznik prażymy na łyżce masła. Na talerz nakładamy zupę i posypujemy słonecznikiem. Smacznego !!