

Krem zupa z selera naciowego



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler naciowego	0,7 kg
bulion warzywny	1,5 szklanki
śmietana	150 g
mąka ziemniaczna	1 łyżka
pieprz	do smaku
cukier	do smaku
sól	do smaku
olej	1 łyżka
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Seler umyć, drobno posiekać, gotować w bulionie warzywnym ok 30 minut. Cebulę drobno posiekać, usmażyć na łyżce oleju. Ugotowany seler wraz z cebulką zmiksować, dołożyć śmietanę i zagęścić mąką ziemniaczaną. Całość zagotować, doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Krem podawać z posiekaną natką pietruszki i grzankami.