

Kremowy seler



LUCAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała	1 szt
czosnek	3 ząbki
por	1 mały (biała część)
seler	1 szt
ziemniaki	1 szt
bulion warzywny	300 ml
mleko ryżowe	250 ml
sól do smaku	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	0,5 łyżeczki
papryczka chili	1 suszona
bazylia	szczypta
Pieprz biały mielony Prymat	szczypta
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku na łyżce masła podsmażamy poszatkowaną cebulę, białą część pora pokrojoną w duże krążki przeciśnięty przez praskę ząbki czosnku. Dodajemy ziemniaka i selera pokrojonego w kostkę. Całość zalewamy bulionem i mlekiem, dodajemy przyprawy i dusimy pod przykryciem aż do zmięknięcia warzywa. Zupę blendujemy i podjemy posypaną mieloną papryką i parmezanem.