

kremowa zupa seler



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler	1 szt
ziemniaki młode	1 szt
mleko	1/4 l
śmietana	6 łyżki
żółtko jajek	1 szt
natka pietruszki	1 łyżka
pierś z kurczaka pieczona	150 g
sól, pieprz	do smaku
rosół z kury	1/2 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

seler ziemniak pokroić w kostkę ugotować w rosolu zmiksować doprawić żółtko wymieszać ze śmietaną i dodać do zupy całość podgrzać wrzucić pokrojoną pierś z kurczaka w paski podawać z posiekaną natką pietruszki i grzankami z bułki