

zupa z selera



BUCZO007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

seler

kwaśnej śmietany 100 ml

łyżka mąki

bulion warzywny 1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Selera myjemy,obieramy i kroimy w kostkę i gotujemy w bulionie ok.20min.Nieco studzimy i miksujemy.Smietane mieszamy z maka,rozrabiamy z odrobina zupy.mieszamy z reszta zupy i zagotowujemy.