

## Zupa z afrodyzjakiem



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                        |              |
|----------------------------------------|--------------|
| <b>selera naciowego</b>                | 5-6 łodyg    |
| <b>selera korzeniowego</b>             | 40 dag       |
| <b>sera pleśniowego (niebieskiego)</b> | 20 dag       |
| <b>śmietana</b>                        | 3/4 szklanki |
| <b>żółtko jajek</b>                    | 2 szt        |
| <b>orzechów włoskich</b>               | 5 dag        |
| <b>cebula biała</b>                    | 2 sztuki     |
| <b>masło</b>                           | 3 łyżki      |
| <b>sok z cytryny</b>                   | do smaku     |
| <b>bulion warzywny</b>                 | 1,5 litra    |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>    | do smaku     |
| <b>Sól czosnkowa jodowana Prymat</b>   | do smaku     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łodyżki selera oczyszczamy z włókien, odcinamy z nich liście. Siekamy łodyżki, następnie obraną cebulę i podsmażamy jedno i drugie na rozgrzanym maśle przez około 3 minuty. Dodajemy obrany i starty na tarce seler korzeniowy. Wlewamy gorący bulion, doprawiamy i gotujemy całość około pół godzinki. Zupę lekko studzimy i miksujemy. Ser pleśniowy kroimy w małą kostkę, a śmietanę mieszamy z żółtkami. Zupę ponownie zagotowujemy i dodajemy do niej ser. Trzymamy zupę na małym ogniu, tak długo, by ser rozpuścił się. Pod koniec wlewamy śmietanę z żółtkami. Już nie zagotowujemy. Doprawiamy solą i pieprzem raz jeszcze, jeśli trzeba i dodajemy też sok cytrynowy do smaku. Zupę rozlewamy, posypujemy posiekanymi i uprażonymi na suchej patelni orzechami oraz listkami selera naciowego.