

Zupa krem z fioletowej marchwi



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zupa:

bulion	500 mililitrów
fioletowa marchew	300 gramów
ziemniaki	100 gramów
cebula	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
masło 82%	2 łyżki
tymianek	1 szczypta
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 szczypta

Dodatkowo:

mleko 3,2%	100 mililitrów
-------------------	----------------

Opcjonalnie:

natka pietruszki	1 garść
-------------------------	---------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane ziemniaki pokroić w kostkę, marchew w plasterki, cebulę drobno posiekać, a czosnek przecisnąć przez praskę.

(Uwaga! Fioletowa marchew mocno barwi, więc warto obierać i kroić ją w rękawiczkach.)

W garnku, w którym będzie gotowana zupa - na roztopionym maśle podsmażyć cebulę, a następnie dodać czosnek i pozostałe warzywa. Całość podsmażyć dodatkowe 3-4 minuty i zalać bulionem.

Zupę gotować pod przykryciem do momentu, aż warzywa zmiękną. (Potrwa to około 25-30 minut.)

Na koniec dolać mleko, wszystko zblendować na kremową konsystencję oraz doprawić do smaku.

(Jeśli zupa jest za gęsta można dolać odrobinę wody/bulionu.)

Gotową zupę przelać do miseczek i opcjonalnie posypać natką pietruszki.

(Ja dodatkowo dodałam kawałki kurczaka, na którym gotował się bulion.)