

Zupa selerowa



EWA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler	1 szt
ziemniaki	25 dag
cebula	15 dag
masło	5 dag
mleko	1 szkl
śmietana	0,5 szkl
przyprawa uniwersalna Kucharek	
pietruszka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Więc proponuje na samym początku seler i cebulę pokroić na drobne kawałki a następnie wrzucić do garnka. Dodać przyprawy uniwersalnej i trochę masła. Wszystko to dusić na wolnym ogniu. gdy zauważysz , że cebula jest miękka należy dodać 0,5 litra wrzącej wody. Ziemniaki pokroić na kawałki i wrzucić do gotującej się zupy. Ugotowaną zupę przetrzeć przez sitko lub zmiksować. Dodać przygotowane gorące mleko i ponownie zagotować. Zagęścić śmietaną i masłem. Posypać posiekana pietruszką,.