

zupa cytrynowa



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cytryna	1 szt
marchew,por,seler)mieszanka warzyw	25 dkg
masło	1,5 łyż
natka pietruszki	
śmietana	1 szkl
mąka	3 łyż
cukier, sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

warzywa oczyścić marchew zetrzeć na tarce i duiść z dodatkeim masła. Pozostałe warzywa zetrzeć i ugotować w wodzie., dodając uduszoną marchew. Sporządzić zawiesinę z mąki, wlać do lekko osoleonego wywaru, zagotować i dodać smeiytanę. Następnei przecedzić zupę do osobengo naczynia dodać skórkę ze startej cytryny oraz sok. Wszystkei składni połączyć razem i dorpawić do smaku. Podawać z ryżem