# Zupa krem ziemniaczano-jabłkowo-cebulowy z rozmarynem :



**BABCIAGRAMOLKA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **ziemniaki** | 5 sztuk |
| **cebula** | 1 sztuka |
| **jabłka** | 2 sztuka |
| **olej z orzechów włoskich** | 2 łyżki |
| **rozmaryn - igiełki** | 1 łyżeczka |
| **Kminek mielony Prymat** | 1 łyżeczka |
| **śmietanka słodka 18 %** | 1/2 szklanki |
| **Pieprz biały mielony Prymat** | 1/2 łyżeczki |
| **bulion drobiowy** | 1/2 litra |
| **natka pietruszki** | 2 łyżeczki |
| **papryka czerwona** | 2 (drobno posiekana) |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i jabłka obrać i pokroić w kostkę , a cebulę w piórka. Obsmażać na patelni na oleju przez 5 minut. Przełożyć do garnuszka . Zalać bulionem .Dodać rozmaryn , kminek , pieprz .Gotować 30 minut. Zmiksować i przetrzeć przez sitko. Dodać śmietankę .Podawać posypaną natką pietruszki i papryką .