

Migdałowa zupa krem z pietruszką, gruszką i rozmarynem



Składniki

400 g - Pietruszka korzeń
2 szt. - Gruszki
1 l - Domowy bulion
warzywny
250 ml - Mleko migdałowe
100 g - Ryż biały
3 szt. - Rozmaryn gałązki
4 łyżka - Migdały płatki
2 łyżka - Masło
1/2 łyżeczka - Sól
2 szczypta - Pieprz

Opis wykonania

Kremowa, aromatyczna i prosta w przygotowaniu zupa do ugotowania w kilkanaście minut. Cała nasza rodzina się nią zajada niezależnie od pory roku ;)

Ze środka gruszek wytnij cienkie plastry z ogonkami do przybrania zupy, resztę obierz i pokrój w kostkę. Pietruszki obierz i też pokrój w kostkę.

W rondlu na zupę roztop masło, dodaj pietruszki, gruszki i 2 gałązki rozmarynu, smaż 5 minut do zrumienienia.

Dodaj 800 ml bulionu, zagotuj, dodaj ryż, gotuj 15 minut.

Na suchej patelni upraż płatki migdałów i zrumień plastry gruszek.

Z zupy usuń rozmaryn, dodaj mleko migdałowe, dopraw do smaku solą i białym pieprzem, zmiksuj na gładki krem, dolej odpowiednią ilość bulionu do uzyskania żądanej konsystencji, zagotuj. Przed podaniem przybierz plastrami gruszek i rozmarynem, posyp uprażonymi migdałami.