

Zupa wielowarzynna z grzankami i lubczykiem



Składniki

1 mały kalafior
3 średnie ziemniaki
3 średnie marchewki
2 średnie pietruszki
1 por (tylko biała część)
2 średnie cebule
1 żółta papryka
3l bulionu drobiowego
100ml.śmietany 18%
4 żółtka
3 łyżki oleju rzepakowego
2 łyżki posiekanego
lubczyku lub zielonej
pietruszki
1 łyżeczka kurkumy
sól morską,świeżo
mielony pieprz do smaku
2 bułki pszenne na
grzanki

Opis wykonania

Fantastyczna zupa.Polecam.

Kalafior dzielimy na mniejsze różyczki. Ziemniaki, marchewkę, pietruszkę obieramy płuczemy kroimy w kostkę. Paprykę oczyszczamy z nasion kroimy. Por płuczemy, kroimy w półplasterki. Cebulę obieramy kroimy w piórka.W garnku rozgrzewamy olej wrzucamy cebulę, por delikatnie podsmażamy, dodajemy resztę warzyw, kilka chwil dusimy, mieszamy, zalewamy bulionem, wsypujemy kurkumę. Gotujemy ok.20 minut na małym ogniu, aż warzywa będą miękkie. Zupę miksujemy blenderem. Śmietanę mieszamy z żółtkami, wlewamy do zupy. Gasimy płomień, doprawiamy do smaku. Bułki kroimy w kostkę, robimy grzanki. Zupę rozlewamy do talerzy, posypujemy posiekanym lubczykiem, podajemy z grzankami. SMACZNEGO.