

Zupa krem z pieczonej marchewki



Składniki

1 kg - marchewka
2 szt. - cebule
1 szt. - pietruszka
1,5 l - wywaru
warzywnego lub rosółu
1 szczypta - Sól, pieprz, 1
łyżeczka kurkumy
1 szt. - pęczek natki
pietruszki
0,5 szt. - opakowania
serka almette z ogórkiem
i ziołami

Opis wykonania

Zupy kremy to samo zdrowie i pełnowartościowe posiłki!

Przygotowanie: 1. Marchewkę i pietruszkę myjemy, układamy razem z cebulą (warzywa nie obrane) w żaroodpornym naczyniu. Przykrywamy i pieczemy w piekarniku ok. 50 minut w temp. 180 C. 2. Wyjmujemy i gdy przestygną obieramy ze skórki. 3. Obrane warzywa zalewamy bulionem i gotujemy ok. 10 minut, dodajemy przyprawy, serek almette i ucieramy blenderem. 4. Podajemy z ulubionymi grzankami.