

# Chłodnik z selera naciowego



## Składniki

500g selera naciowego  
2 średnie słodkie jabłka  
2 cebule  
50ml. oleju rzepakowego  
3l. wywaru drobiowego  
200ml. śmietany 18%  
pomidorki koktajlowe do  
dekoracji  
sól morską, świeżo  
zmielony pieprz

## Opis wykonania

Z dodatkiem słodkiego jabłka po prostu pyszna zupka na upalne letnie dni. Polecam.

Seler naciowy przebierz, oczyść z końcówek, pokrój na mniejsze kawałki, listki posiekaj. Cebulę obierz pokrój w piórka. W garnku rozgrzej olej. Wrzuć seler i cebulę, podsmaż 10min. na średnim ogniu, dodaj pokrojone obrane jabłka, zalej wywarem. Gotuj 15min, aż seler będzie miękki, wyłącz płomień, wlej śmietanę, zmiksuj blenderem na gładki krem. Dopraw do smaku, wrzuć posiekaną natkę. Odstaw w chłodne miejsce, aż ostygnie, a następnie włóż do lodówki mocno schłódź. Chłodnik rozlej do miseczek, podawaj z łyżkami selera i pomidorkami. **SMACZNEGO.**