

zupa krem z selera z grzankami



Składniki

1 szt. - seler duży

4 szt. - ziemniak

1 szt. - por biała część

1 szklanka - mleko

1 szklanka - woda

1 szczypta - sól

1 szczypta - pieprz

Opis wykonania

Cudownie smaczna i prosta zupa. Seler zachwyca swoim nieodkrytym smakiem. Mój nr 1 na liście zup. Polecam!!

Por kroimy w krążki, seler i ziemniaki w kostkę. Na oleju podsmażamy por, seler i ziemniaki. Najlepiej posolić i przykryć garnek pokrywką by warzywa zmiękły mieszając od czasu do czasu. Gdy warzywa zmiękną dodać wodę i mleko. Zblendować, gdyby krem wyszedł za gęsty dodać mleka i wody do uzyskania odpowiedniej gęstości kremu. Sól, pieprz i gałkę muskatołową dodać do smaku wedle własnego uznania. Zagotować. Podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym. Można posypać świeżą natką pietruszki. Smacznego !