





Krem z selera, pietruszki i pora

 mariola.mk

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

seler - 400 g
pietruszka - 300 g
por - biała część - 1 sztuka ok. - 250 g
jabłko - 1 szt.
płatki migdałowe lub pokruszone migdały - 4 łyżka
cebula - 1 szt.

sól - do smaku
pieprz - do smaku
chili w proszku - szczypta
gałka muskatołowa - szczypta i śmietana słodka (opcjonalnie) - do smaku
olej do smażenia i duszenia - trochę
olej balsamiczny (opcjonalnie) - 4 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę i pora kroimy w piórka. Selera, pietruszkę i jabłko obieramy ze skórki i kroimy w kostkę. Płatki migdałowe prażymy delikatnie na suchej patelni.

KROK 2: Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy cebulkę i pora i podsmażamy, doprawiamy solą i pieprzem oraz odrobiną ostrej papryki. Następnie dodajemy kostki selera, pietruszki i jabłka. Wszystko podduszamy aby straciło swój surowy smak. Przekładamy do garnka zalewamy litrem wody lub rosolu i gotujemy do miękkości warzyw ok. 15 minut. Warzywa muszą być całkowicie zakryte wodą podczas gotowania. Miksujemy wszystko na krem. Smakujemy i ewentualnie jeśli ktoś lubi dodajemy gałkę muskatołową i śmietankę.

KROK 3: Krem przelewamy do miseczek posypujemy płatkami i ewentualnie polewamy octem balsamicznym.