



## Kremowa zupa selerowa

 smakujmy

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

wywar warzywny lub mięsny lub  
woda - 1/2 litr  
seler - 1 szt.  
żółtko - 1 szt.  
ziemniak duży - 1 szt.

śmietana - 6 łyżka  
natka pietruszki posiekana - 1/2  
pęczek  
ugotowany filec z kurczaka - 1 szt.  
sól, pieprz, gałka muskatołowa -  
do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Selera i ziemniaki obrać, pokroić w kostkę. Ugotować w rosolu do miękkości, zmiksować, doprawić. Żółtko wymieszać ze śmietaną, dodać do zupy, całość podgrzać, ale nie zagotować, wrzucić pokrojoną w kostkę pierś z kurczaka. Posypać natką.