Krem z białych warzyw z chrzanem

Mikołaj Bator

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- średniej wielkości pietruszki - 3 szt.
- mały seler - 1 szt.
- gruszka mała - 1 szt.
- ziemniaków - 1/2 kg
- chrzan - 5 łyżka
- śmietanka roślinna - 200 ml
- sól -
- pieprz -
- płatki drożdżowe - 3 łyżka
- oliwa -
- rzodkiewka -
- zioła do dekoracji -

Dodatkowe info:

Staropolska tradycja głosi, że w Święta Wielkanocne chrzanu powinni spróbować wszyscy domownicy. Aby ułatwić Wam to zadanie, przedstawiamy naszą zupę. Jest to chrzanowy, gęsty, biały krem o lekko słodkawym smaku. Ze świeżymi, wiosennymi ziołami, rzeżuchą czy rzodkiewką smakuje (i prezentuje się) naprawdę wyśmienicie!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pietruszkę, seler i gruszkę obrać, pokroić na mniejsze kawałki, polać oliwą i piec przez około 20 min w temperaturze 180 stopni, aż zmiekną.

KROK 2: W międzyczasie ugotować ziemniaki.
Wszystkie warzywa razem zblendować.
Gotować na małym ogniu, ciągle mieszając.
Dodać chrzan, śmietankę oraz przyprawy. Jeśli krem jest za gęsty, można dolać nieco wody.

KROK 3: Podawać z pokrojoną rzodkiewką, kiełkami i ulubionymi nowalijkami.