Krem z selera

annika

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

łatwy

4 porcje

Składniki:

- Ziemniaki - 2 szt.
- Seler - 1 szt.
- Por - 1 kawałek
- Czosnek - 2 ząbek
- Mielone migdały - 1 garść
- Sól - do smaku
- Pieprz kolorowy - do smaku
- Czubryca zielona - do smaku
- Oliwa z oliwek - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Seler ucieramy na grubych oczkach, ziemniaki kroimy w niewielką kostkę, por w talarki, czosnek przeciskamy przez praskę. Wszystko razem podsmażamy na oliwie.

KROK 2: Następnie całość przekładamy do garnka i zalewamy gorącą wodą, tak aby pokryć warzywa. Konsystencja mojej zupy jest bardzo gęsta, regulujmy ją dodatkiem wody. Wszystko gotujemy około 15 minut do miękkości warzyw, przyprawiamy. Następnie studzimy i blendujemy na gładki krem.

KROK 3: Po przełożeniu zupy na talerze skrapiamy oliwą i posypujemy mielonymi migdałami i świeżo zmielonym pieprzem kolorowym. Dekorujemy np. listkami melisy. Zamiast oliwy można dodać jogurt naturalny. Krem można również przyprawić gałką muszkatołową. Podajemy z grzankami ziołowymi.