




Rozgrzewający krem z imbirem

 Gabrysia

Polecane na: [zupa](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

marchew - 4 szt.
pietruszka korzeń - 1 g
ziemniak - 1 szt.
seler - 0,5 szt.
imbir - 1 kawałek

sól - do smaku
pieprz - do smaku
cebula - 1 szt.
masło ghee - 1 łyżka
kurkuma - do smaku

Dodatkowe info:

Podawać z czarnym sezamem i pestkami dyni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew, pietruszkę, selera i ziemniaka umyć, obrać i pokroić. Zalać wodą tak aby je przykryła i gotować do miękkości.

KROK 2: Na patelni rozgrzać masło ghee i zeszklić na nim cebulę i imbir.

KROK 3: Cebulę i imbir dodać do warzyw, doprawić do smaku i zblendować.