




Zupa krem z marchewki z gryczanymi świderkami

 Fabijańscy

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

makaron gryczany - 1 opakowanie
marchew - 1 kg
bulion warzywny - 1 litr
czosnek ząbki - 2 szt.
masło klarowane - 2 łyżka
słodka śmietana 18% - 1/2 opakowanie

kumin - kmin rzymski - do smaku
pieprz - do smaku
sól - do smaku
sezam - ziarna - garść
pestki dyni - garść
ser feta pokruszony - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obraną marchew pokrój w kostkę. W dużym garnku rozpuść masło i wrzuć pokrojony w plasterki czosnek - smaź aż lekko się zeszkli. Dodaj marchewkę oraz bulion, dopraw kuminem i gotuj na niewielkim ogniu aż marchew zmięknie. Dopraw do smaku i zmiksuj blenderem na gładki krem. Pestki dyni i ziarna sezamu upraż na złoto na suchej patelni. Ugotuj makaron według przepisu na opakowaniu. Zupę podawaj z pokruszonym serem feta i posypaną ziarnami.
Smacznego