


## Zupa krem z pasternaka

 Lima

Polecane na: [zupa](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 4 porcje

### Składniki:

pasternak - 400 g  
cebula - 1 szt.  
woda - 1 litr  
oliwa z oliwek - 1 łyżka  
sos shoyu łagodny - 2 łyżka

sól gomasio - - trochę  
ugotowany ryż - - trochę  
zioła do dekoracji: -  
bazylija, tymianek cytrynowy,  
pietruszka nać - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Pasternak i cebulę umyj i obierz. Pasternak pokrój w drobną kostkę, a cebulę posiekaj.

**KROK 2:** Postaw patelnię na średnim ogniu, dodaj łyżkę oliwy, podgrzej i podsmaż cebulę. Gdy cebula się zeszkli, dodaj kostki pasternaka, podsmażaj przez kolejne 5 minut - od czasu do czasu mieszając.

**KROK 3:** Po upływie 5 minut dodaj litr wody oraz shoyu, przykryj i gotuj ok. 25 minut, aż pasternak się rozgotuje. Gdy tak się stanie, mieszaj tak długo, aż uzyskasz gładką konsystencję. Przed podaniem dodaj ryż, posyp ziołami i gomasio.