



Zupa krem z pora

 Konstancja Alicja

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 4 porcje

Składniki:

por - 3 szt.
marchewka - 3 szt.
pietruszka - 1 szt.

seler - 1/3 szt.
kmin rzymski - 1 łyżka
woda - 1 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyj i pokrój warzywa w dość duże kawałki. Zalej wrzącą wodą i gotuj przez około 40 minut, aż warzywa zrobią się miękkie.

KROK 2: Zblenduj warzywa (razem z wodą z gotowania), dodając kmin rzymski.
Smacznego!