Zupa krem z topinamburem

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- wywar mięsny/ warzywny/ woda - 1 litr
- topinambur - 400 g
- fasolka z marchewką - 1 słoik
- ziemniaki - kilka
- pietruszka - 1 szt.
- słonecznik - 2 garść
- kiełki lub natka pietruszki - trochę
- liść laurowy - 1 szt.
- ziele angielskie - 2 szt.
- kurkuma - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- pieczarki - 4 szt.
- gałka muszkatołowa - szczypta

Dodatkowe info:

Informacje o topinamburze znajdziesz klikając w link: http://gotujwstylueko.pl/aktualnosci/nowe-produkty/topinambur-cytrus-polnocy-naturalny-probiotyk-

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do gotującego się wywaru wkładamy ziemniaki i pietruszkę, gotujemy 10 minut. W tym czasie obieramy topinambur i obrane kawałki wkładamy do wody z sokiem z cytryny. Następnie wrzucamy do garnka marchewkę z groszkiem oraz topinambur. Gotujemy do miękkości ziemniaków. Doprawiamy przyprawami.

KROK 2: Na patelni prażymy nasiona słonecznika.

KROK 3: Miksujemy zupę, smakujemy i przyprawiamy jeszcze w razie potrzeby. Aby podbić smak topinambura, który ma w sobie nutę słonecznika, posypujemy krem nasionami słonecznika i dodajemy kiełki lub natkę pietruszki.

Smacznego!!