Zupa krem z warzyw korzeniowych :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, zupa**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- włoszczyzna pęczek - 750 g
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- ziemniaki - 3 szt.
- olej - 1 łyżka
- koper, pietruszka - 1 łyżka
- woda - 0,5 litr
- przyprawy: sól himalajska, pieprz czarny, ziołowy, cayenne, kurkuma - do smaku
- bulion warzywny w proszku eko - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnku rozgrzej olej i podsmażaj delikatnie posiekane cebulę i czosnek przez ok. 7 minut, od czasu do czasu wymieszaj.
W międzyczasie obierz, oczyść włoszczyznę oraz ziemniaki i pokrój na drobne części.
Następnie wrzuć do garnka z cebulą i czosnkiem i zalej wodą.
Po zagotowaniu dodaj przyprawy, zmniejsz ogień i gotuj pod przykryciem przez 30 minut.
Po tym czasie całość zblenduj na gładki krem.