



Krem z selera z gruszką

 4 porcje

 35 min

Składniki

- 2 szalotki lub zwykłe, małe cebule
- ząbek czosnku
- 3 łodygi selera naciowego
- 2 łyżki masła klarowanego
- 1 nieduży ziemniak (u mnie słodki ziemniak – batat)
- bulwa selera średniej wielkości
- 1 litr bulionu warzywnego
- 250ml mleka 2%
- gruszka pokrojona w ćwiartki
- Przyprawy: sól, pieprz, ½ łyżeczki majeranku, świeżo tarta gałka muskatołowa, łyżeczka cukru z wanilią

Przygotowanie

1

W robocie rozdrobnić – szalotki, czosnek i seler naciowy.

 15 sek.  6

2

Dodać masło i podsmażyć składniki.

 2 min  90

3

Do robota wrzucić pokrojony w grubą kostkę seler i ziemniak

 4 min  90

4

Wlać bulion, ustawić parametry gotowania

 25 min  90  1

5

Po ugotowaniu zupy dolać mleko i całość zblendować na gładki krem

 1,5 min  turbo



Przygotować gruszkę – na rozgrzanej suchej patelni uprażyć pokrojoną w ćwiartki gruszkę i podawać z zupą Krem świetnie komponuje się również z olejem sezamowym i orzechami
