

Puree z marchewki

4 porcje 15 min

Składniki

- 4 duże, obrane i ugotowane marchewki (najlepsze będą ugotowane z rosołu lub bulionu)
- 2 łyżki zimnego masła
- sok z 1 cytryny
- sól
- ¼ łyżeczki zmielonej na świeżo gałki muszkatołowej

Przygotowanie

1. Miękkie i ugotowane marchewki miksujemy w naczyniu głównym robota - 20 sekund, prędkość 5-6, dodając przez otwór masło, sok z cytryny i doprawiając całość szczyptą soli i gałki muszkatołowej.