




## Zupa krem z pieczonej pietruszki

 4 porcje

 45 min

### Składniki

- 5 szt upieczonej pietruszki (natarte oliwą, upieczone w piekarniku rozgrzanym do 180stopni, czas – 40min)
- 20g masła
- 2szt cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 1litr bulionu warzywnego
- 1 laska wanilii
- gałka muskatołowa
- 150ml śmietanki 30-procentowej
- świeża natka pietruszki
- sól i świeżo mielony pieprz

### Przygotowanie

1

Do naczynia głównego wrzuć masło, cebulę i czosnek.

 4 min  100

2

Dodaj upieczoną pietruszkę zalej całość bulionem i gotuj

 35 min  100  4

3

Wlej śmietanę i ziarenka z laski wanilii.

 2 min  100  4

4

Dopraw solą, pieprzem i gałką muskatołową. Podawaj ze świeżą natką pietruszki lub świeżym koperkiem . Krem z pietruszki idealnie smakuje ze świeżą gruszką lub zmiksowanym serem gorgonzola