



Zupa krem z selera

 4 porcje

 30 minut

Składniki

- 50 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 80 g pora, pokrojonego w kostkę
- 200 g selera, obranego i pokrojonego w kostkę
- 10 g ząbków czosnku
- 50 ml oliwy z oliwek
- 600 ml wywaru drobiowego
- 50 g śmietany 12%
- 50 g mąki
- 1 liść laurowy
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 50 g cebuli, 80 g pora, 200 g selera, 10 g czosnku oraz 50 ml oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Wymieszaj.

4

Dodaj 50 g mąki. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Wymieszaj.



Dodaj 600 ml wywaru oraz 1 liść laurowy. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Wyjmij liść laurowy. Dodaj 50 ml śmietany. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Posiekaj.



Dodaj 1/2 łyżeczki soli i 1/8 łyżeczki pieprzu. Smacznego!
