

Krem z marchwi

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

podstawowy składnik to marchewka

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 6 PLN

Kaloryczność: 160 kCal

Potrzebne składniki:

- marchew - 1 kg
- cebula - 1 szt.
- sól - szczypta(y)
- masło - 1 łyżka(i)
- rosół drobiowy - 1 l
- pomarańcze - 5 szt.
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Marchewki i cebulę obierz i drobno pokrój, zeszklij na maśle, zalej rosółem i gotuj tak długo, aż marchewka będzie miękka. Zmiksuj na gładki krem. Pomarańcze sparz, skórkę z jednej strony cieniutko obierz, pokrój w paseczki. Owoc podziel na cząstki. Z pozostałych pomarańczy wyciśnij sok. Do zupy-kremu dodaj sok pomarańczowy i wymieszaj. Dodaj skórkę pomarańczową, przypraw solą, pieprzem i imbirem. Gotową zupę udekoruj cząstkami pomarańczy.

Jak podawać?

jako pierwsze danie