

Zupa selerowa

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

odżywcza

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- seler - 300 g
- masło - 60 g
- twarde ser - 60 g
- mąka - 50 g
- mleko - 0,5 szkl.
- sok z cytryny - 1 łyżeczka(i)
- gałka muskatołowa - 1 szczypta(y)
- sól -

Przydatne akcesoria:

garnek

Etapy przyrządzania:

- 1.** Obrany seler umyć, pokrajać w drobną kostkę i ugotować w lekko osolonej wodzie. Z mąki i masła przyrządzić jasną zasmażkę, rozprowadzić zimnym mlekiem, połączyć z zupą i zagotować. Przyprawić do smaku solą, sokiem z cytryny i gałką muskatołową. Przed podaniem posypać utartym serem.

Jak podawać?

na talerzach