



Krem z selera z kozim serem

Autor: Ania321

Osób: 3

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Pora dokładnie oczyścić i pokroić w plasterki. Selery oraz ziemniaki pokroić w kostkę.

Krok 2

W rondlu rozpuścić masło i oliwę. Wrzucić warzywa i dusić pod przykryciem 15 minut.

Krok 3

Następnie zalać rosołem i gotować przez kolejne 15 minut.

Krok 4

Zmiksować zupeę blenderem na gładki krem. Doprawić świeżo zmielonym pieprzem i solą.

Krok 5

Podawać z pokruszonym kozim serem i posiekaną natką selera.

Składniki:

1 duży por

2 selery korzeniowe

1-2 ziemniaki

1 łyżki masła łaciate

1 łyżka oliwy z oliwek

3 szklanki rosołu

100 g sera koziego

Nać selera

Pieprz

sól