



Warzywna zupa krem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Garnek napełniamy małą ilością wody, powinna być ona na dnie, ponieważ warzywa puszcza wodę. Cukinię, marchewkę i ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy na mniejsze kawałki i wrzucamy do dużego garnka. Dodajemy seler naciowy. Całość gotujemy pod przykryciem do momentu aż warzywa zmiękną.

Krok 2

Na patelni roztopiamy masło, dodajemy czosnek i szklimy do momentu aż nabierz złocistego koloru.

Krok 3

W momencie, gdy warzywa w garnku zmiękną dodajemy pomidory w puszcze. Całość gotujemy jeszcze przez chwilę. Następnie do garnka dodajemy wcześniej przygotowaną zawartość z patelni. Na koniec zupę doprawiamy lubczykiem, majerankiem, posiekaną natką pietruszki oraz płatkami chili. Całość gotujemy jeszcze ok. 2 minuty.

Krok 4

Na koniec wystarczy zblendować zupę na krem. Smacznego!

Wskazówki

Do dekoracji można wykorzystać podsmażony chips z boczku i listek bazylii.

Składniki

2 puszki pomidorów krojonych

2 marchewki

2 ziemniaki

3/4 kostki masła łaciate

1 główka czosnku

1 pęczek pietruszki natki

1 łyżka suszonego lubczyku

1 łyżka suszonego majeranku

1,5 gałązki selera naciowego

2-3 małe cukinie

1 łyżeczka płaska papryczki chili w płatkach