



Zupa marchewkowo-imbirowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Zupy, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

- Krok 1**
Marchew i cebulę pokrój na mniejsze kawałki. Następnie podsmaż na oliwie.
- Krok 2**
Dodaj bulion i gotuj, aż marchew zmięknie.
- Krok 3**
Zblenduj zupę blenderem. Dopraw startym na tarce imbirem. Dodaj sól i pieprz.
- Krok 4**
Na koniec dodaj śmietankę i krótko zblenduj. Smacznego!

Składniki:

- 600 g marchwi
- 2 cm kawałek imbiru
- 1 l bulionu warzywnego
- 1 cebula
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 50 ml śmietanki UHT łaciate 18%
- pieprz
- sól