



Zupa pomarańczowo- marchewkowa z imbirem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa pomarańczowo marchewkowa z imbirem to pyszne i jednocześnie rozgrzewające danie, które z pewnością poprawi humor każdemu. Delikatna zupa dla każdego i na każdą porę roku. Warto spróbować tego wspaniałego owocowo-warzywnego smaku.

Przygotowanie

Krok 1

Marchewkę obieramy i kroimy w kostkę. Cebulę kroimy w kostkę i smażymy razem z marchewką na rozgrzanym na patelni oleju do czasu, aż lekko się przyrumienią.

Krok 2

Do garnka dolewamy bulion, dodajemy podsmażone warzywa, starty natarce imbir. Gotujemy przez 15 minut. Po tym czasie dodajemy miąższ z pomarańczy, doprawiamy solą. Gotujemy do momentu, aż marchew będzie miękka. Wówczas całość miksujemy.

Krok 3

Zupę dekorujemy posiekanym drobno koperkiem.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 1 duża pomarańcza
- 3 marchewki
- 4 cm kawałek imbiru
- 1 cebula
- 1 l naturalnego bulionu warzywnego
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki oleju
- 1 mały pęczek kopru