



Zupa selerowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Zupy,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Obierz i pokrój warzywa. Do garnka wlej oliwę, dodaj warzywa, a następnie podduś. Dolej wody. Dodaj przyprawy oraz domową kostkę rosółową. Gotuj przez ok. 25 minut aż warzywa będą miękkie.

Krok 2

Gotową zupę zmiksuj na gładką masę. Udekoruj pietruszką, smacznego!

Składniki

2 domowe kostki rosółowe

170 g selera korzeniowego

20 g selera naciowego

2 średnie marchewki

2 średnie ziemniaki

1 łyżeczka imbiru

1 łyżeczka kurkumy

pieprz do smaku

sól do smaku

1 liść laurowy