



przepisy.pl

Krem z marchewki z curry i czarnuszką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- marchew - 0.5 kilogramów
- biała część pora - 1 sztuka
- cebula biała - 1 sztuka
- woda - 1.5 litrów
- curry mielone - 1 łyżeczka
- czarnuszka - 1 łyżeczka
- jogurt naturalny mały - 1 opakowanie
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W niedużym garnku zagotować 1 litr wody, wrzucić na wrzątek obrane i pokrojone na mniejsze kawałki marchewki oraz por i cebulę. Gotować ok. 20 minut.
2. W 0,5 litra gorącej wody rozpuścić Bulion na włoszczyźnie Knorr. Dolać do gotujących się warzyw. Dodać curry.
3. Zmiksować blenderem do uzyskania gładkiej konsystencji stopniowo dodając jogurt.
4. Zupę podawać w małych miseczkach, posypaną ziarnami czarnuszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl