



# Kremowa zupa czosnkowa

przepisy.pl



 5 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- główka czosnku - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- duży ziemniak - 1 sztuka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżka
- grzanki z chleba - 50 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- oliwa - 4 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Nagrzewaj piekarnik do temperatury 220 ° C.
2. Całą główkę czosnku zawiń w folię aluminiową, z kilkoma łyżkami oliwy. Piecz przez 15-20 minut. Po tym czasie czosnek odwiń z foli, wystudź. Z chłodnego już czosnku wyłuskaj upieczone ząbki.
3. Cebule i ziemniaki pokrój w kostkę. Cebulę podsmaż na rozgrzanej oliwie, dodaj czosnek, chili i ziemniaki, wlej litr wody, dodaj kostki rosółowe. Zupę gotuj około 20 minut, aż ziemniaki zrobią się miękkie. Całość zmiksuj w kielichu blendera, przecedź przez sito. Gotową zupę podawaj z grzankami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)