



przepisy.pl

Zupa krem marchewkowo pomarańczowa



Składniki:

- marchewka - 750 gramów
- pomarańcza - 1 sztuka
- świeża mięta kilka listków - 1 łyżka
- ser mascarpone - 3 łyżki
- szalotka mała - 1 sztuka
- chilli posiekane - 0.5 łyżeczek
- cukier - 0.25 łyżeczek
- Bulion cielęcy Knorr** - 1 sztuka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka

 45 minut  4 osoby  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Marchewkę obierz, opłucz, pokrój w kostkę, wrzuć do garnka. Zalej wodą tak żeby była przykryta. Dodaj posiekaną szalotkę, chilli, cukier i oba buliony. Gotuj pod przykryciem aż marchewka będzie zupełnie miękka.
2. Pomarańczę wyszoruj dokładnie i sparz wrzątkiem. Zetrzyj wierzchnią warstwę skórki, dodaj do ugotowanej marchewki. Z pomarańczy wyciśnij sok.
3. Marchewkę zmiksuj blenderem na gładką masę - dodaj listki mięty, sok z pomarańczy i ew. trochę wody żeby uzyskać pożądaną konsystencję zupy. Całość przetrzyj przez sito aby zupa była zupełnie gładka. Na koniec dodaj mascarpone i dokładnie wymieszaj.

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