



przepisy.pl

Zupa krem z marchewki



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- marchew - 4 sztuki
- cebule - 2 sztuki
- ziemniaki - 2 sztuki
- ostra papryka - 1 sztuka
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki
- sok pomarańczowy - 200 mililitrów
- migdały w plastrach
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 szczypta
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- ziarenka kardamonu lub szczypta mielonego kardamonu - 2 sztuki
- mielone goździki - 1 szczypta
- miód - 2 łyżki
- śmietana 18% lub gęsty jogurt - 200 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Marchew oraz ziemniaki obierz, umyj i pokrój w plastry. Obierz cebule i pokrój je w piórka. Warzywa podsmaż w garnku na rozgrzanym oleju, dodaj przyprawy (curry, ostrą paprykę, cynamon, goździki i kardamon). Całość smażyć chwilę, po czym zalej 1,5 litrem wody. Zupę gotuj około 40 minut - do momentu, w którym warzywa zupełnie się rozgotują.
2. Po tym czasie dolej sok z pomarańczy i plastry cytryny. Dodaj również 2 kostki Rosołu szlachetnego drobiowo-warzywnego Knorr. Następnie zmiksuj zupę dokładnie na jednolitą masę.
3. Dopraw do smaku miodem, jeśli zachodzi taka potrzeba dopraw odrobiną soli.
4. Migdały podpiecz na patelni na złoty kolor. Zupę podawaj udekorowaną łyżką śmietany lub jogurtu, posypaną z wierzchu migdałami.

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