



Zupa krem z selera

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- porcja rosółowa - 1 kilogram
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- duża marchewka - 1 sztuka
- duża pietruszka - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- średni seler - 1 sztuka
- duże ziemniaki - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- biały pieprz - 4 ziarna
- woda - 2 litry
- śmietana

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

Sposób przygotowania:

1. Włóż do garnka wszystkie składniki, z wyjątkiem śmietany, i zalej około 2 litrami wody. Następnie ugotuj na wolnym ogniu intensywny rosół.
2. Wyjmij marchew, mięso i przyprawy z garnka.
3. Rosół zmiksuj z pozostałymi w nim warzywami.
4. Dopraw zupę kostką Rosołu z kury Knorr, a następnie zapraw ją śmietaną. Podawaj.

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