



przepisy.pl

## Zupa marchewkowa z imbirowo-pomarańczową nutą



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- marchew (obrana i pokrojona) - 1 kilogram
- ząbek czosnku zmiążdżony - 1 sztuka
- drobno posiekana cebula - 1 sztuka
- kawałek startego świeżego imbiru - 1 sztuka
- drobno posiekana papryczka chilli - 1 sztuka
- curry - 1 łyżka
- trawa cytrynowa - 1 łyżeczka
- skórka pomarańczowa - 1 łyżeczka
- jogurt grecki - 200 mililitrów
- śmietanka 18% - 200 mililitrów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę, czosnek, imbir oraz chilli podsmażamy na patelni przez 3-5 minut. Dodajemy marchewkę, curry, trawę cytrynową oraz skórkę pomarańczową, zmniejszamy płomień gazu i podgrzewamy pod przykryciem przez ok. 10 minut. Następnie podsmażone warzywa zalewamy bulionem przygotowanym z litra wody i bulionetki drobiowej Knorr, jogurtem oraz śmietanką, przyprawiamy solą oraz pieprzem i gotujemy przez kwadrans. Kiedy marchewka zmięknie miksujemy całość blenderem, doprawiamy do smaku.
2. Zupę rozlewamy do misek, doprawiamy do smaku, przed podaniem polewamy śmietanką i posypujemy curry.

---

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)