



Zupa selerowo-pietruszkowa

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- seler korzeniowy duży - 1 sztuka
- pietruszka - 3 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- jogurt naturalny - 100 gram - 1 sztuka
- pestki dyni - 1 szklanka
- woda - 2 litry
- natka pietruszki - 1/2 pęczka - 1 sztuka
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. W dwóch litrach gorącej wody rozpuszczamy kostki rosółowe Knorr. Zagotowujemy.
2. Obieramy seler, pietruszki i cebule. Kroimy na mniejsze kawałki i wrzucamy do gotującego się bulionu. Gotujemy ok. 25 minut.
3. Miksujemy zupę na krem razem z jogurtem naturalnym.
4. Podajemy z pestkami dyni i posiekaną natką.

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