



# Zupa ziemniaczana

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki - 500 gramów
- seler - 1 sztuka
- por, tylko biała część - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- śmietana 18% - 50 mililitrów
- biały pieprz - 1 szczypta
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- szczypiorek - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- kromka pieczywa tostowego - 8 sztuk

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

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki i selera obierz, pokrój w kostkę, pora pokrój w plastry.
2. W garnku usmaż warzywa, zalej około 800 ml wody, dodaj kostkę rosołową. Zupę gotuj około 20 minut, aż ziemniaki będą miękkie. Zupę zmiksuj w kielichu blendera, zapraw śmietaną, dopraw do smaku pieprzem i gałką muszkatołową.
3. Chleb pokrój w kostkę, posiekaj szczypiorek. Chleb rozłóż na blasze z piekarnika. Grzanki opiecz na złoty kolor w nagrzanym do 180° C piekarniku.
4. Zupę podawaj z grzankami, posypaną szczypiorem.

---

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)