

krem

data aktualizacji: 2021.02.13 autor:



Składniki:

3 pietruszki
pół selera
duża cebula
por (tylko biała część)
seler naciowy
2 ząbki czosnku
0,5 l rosołu
sól
świeżo mielony pieprz
gałka muskatołowa
50 g masła
oliwa z oliwek
0,1 l śmietany

Przygotowanie:

Warzywa myjemy. Pietruszki i seler polewamy oliwą z oliwek i pieczemy w piekarniku w temp. 200°C przez około 40 minut. Masło roztapiamy w garnku i przesmażamy na nim cebulę, czosnek, seler naciowy i por. Upieczone warzywa obieramy, kroimy na mniejsze części, dorzucamy do garnka i przesmażamy chwilę. Całość zalewamy rosołem i gotujemy do miękkości na wolnym ogniu. Następnie miksujemy na gładki krem. Przyprawiamy do smaku solą, świeżo mielonym pieprzem i

gałką muszkatałową. Dodajemy śmietanę i zagotowujemy.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37889-krem>