Zupa z marchewki

data aktualizacji: 2024.05.10 autor: Redakcja



Składniki:
2 duże marchewki
1 łodyga selera naciowego
1 cebula
1 ząbek czosnku
2 łyżki masła
3 szklanki bulionu
1/2 łyżeczki ostrej papryki
1/2 łyżeczki słodkiej papryki
1 łyżeczka curry
1/2 łyżeczka imbiru
pół kubeczka jogurtu naturalnego

Przygotowanie:
Wszystkie warzywa obrać, umyć i pokroić w plasterki. W rondelku roztopić masło. Następnie wrzucić pokrojone warzywa: marchewkę, seler, czosnek i cebulę. Podsmażać 3 minuty. Dodać słodką i ostrą paprykę, curry, imbir. Podsmażać kolejne 3 minuty. Zalać ciepłym bulionem i gotować pod przykryciem, na wolnym ogniu przez ok. 20 minut. Zmiksować wszystko blenderem. Doprawić solą i pieprzem. Po przelaniu

do miski dodać 3 łyżki jogurtu naturalnego.

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38917-zupa-z-marchewki