

## 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>