

Kremowa zupa selerowa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Odświeżna zupa selerowa.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 seler -
- 1 duży ziemniak -
- 1/4 litra mleka -
- 1/2 litra rosołu z kury -
- 6 łyżek śmietany -
- 1 żółtko -
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki -
- 15 dag ugotowanej lub upieczonej piersi kurczaka -
- sól -
- biały pieprz -
- starta gałka muszkatołowa -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki i seler obieramy i kroimy w kostkę. Gotujemy w rosole do miękkości, miksujemy i doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Żółtko mieszamy ze śmietaną i dodajemy do zupy, całość podgrzać, ale już nie gotujemy. Wrzucamy pokrojoną w paski lub kostkę pierś kurczaka. Podajemy na ciepłych talerzach z posiekaną natką i graneczkami z bułki.

