

Wiosenny krem

Autor: **ciacho50**Przepisów: **493** Ocena: **6154**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 brokuł
- 2 marchewki
- seler kawałek
- por biała część
- 3 ziemniaki
- 2 cebule
- 3 łyżki oliwki
- sól i pieprz czarny do smaku
- bazylija, papryka czerwona słodka
- kwaśna śmietana

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na oliwce. Warzywa pokroić na mniejsze kawałki, zalać wodą a takiej ilości, aby tylko przykryła warzywa. Ugotować i doprawić do smaku. Dodać podsmażoną cebulkę. Całość miksować blenderem. Wymieszać ze śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: