

ZUPA KREM

Autor: **tolek**Przepisów: **4** Ocena: **59**

3-4 os.



30 min



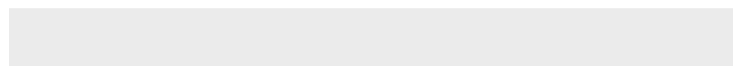
łatwe



przystępne



Składniki:



Sposób przygotowania:

1

Przygotowanie

Gruszki umyj i obierz ze skórki i pokrój w kostkę. Por posiekaj w plastry.

W garnku rozgrzej 1-2 łyżki oleju z pestek słonecznika. Wrzuć por i mieszając czekaj aż się zeszkli. Przypraw solą, odrobiną gałki muszkatołowej i utartym w moździerzu szafranem. Dodaj gruszki, wymieszaj dokładnie. Kiedy zrobią się miękkie zalej wszystko wodą i gotuj pod przykryciem 2-3 minuty, aż smaki się połączą. Gotową zupę zdejmij z kuchenki.

Zmiksuj blenderem i rozlej do misek, dodając orzechy nerkowca. Zupę możesz też ozdobić kleksem śmietany 22 % lub dodać na wierzch parmezan lub gorgonzola.

Twoje notatki do przepisu: