

# Zupa krem z pietruszki i winogron



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2142** Ocena: **47740**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 700 g korzenia pietruszki
- 500 g winogron
- ulubiony makaron
- cukier
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Pietruszki obieramy, kroimy w kostkę, przekładamy do garnka razem kulki winogron, zalewamy zimną wodą (1,5 litra). Gotujemy 30-35 min. Studzimy, blendujemy i przecieramy przez sito. Ponownie wstawiamy na płomień, doprawiamy cukrem, solą i świeżo mielonym czarnym pieprzem.  
Podajemy z ulubionym makaronem.

## Twoje notatki do przepisu: