

# Zupa krem z pietruszki i winogron



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2204** Ocena: **48893**

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: