



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

1 szt	Por
2 szt	Łodygi selera naciowego
1 szt	Pietruszka (korzeń)
4 szt	Marchewka
2 łyżki	Olej roślinny
1 łyżeczka	Zioła prowansalskie lub zioła greckie
1 łyżeczka	♦ Przyprawa Curry
180 ml	Mleczko kokosowe
	Sól i pieprz do smaku

Krem z marchwi i mleczka kokosowego

⌚ 55—60 Min   

Przygotowanie

- 1 Obierz i pokrój marchewki oraz pietruszkę. Pokrój pora w plasterki, a seler naciowy posiekaj.
- 2 Rozgrzej olej w garnku i podsmaż pora przez 2 minuty. Dodaj pozostałe warzywa i smaż przez kolejne 10 minut.
- 3 Dodaj mieszankę ziół do zup oraz Curry Madras i krótko podsmaż. Wlej około 1 litr wody, dopraw solą i gotuj na wolnym ogniu przez 30 minut, aż warzywa będą miękkie.
- 4 Zblenduj zupę na gładki krem. Dodaj mleko kokosowe i gotuj jeszcze przez 2 minuty. W razie potrzeby dopraw do smaku i podawaj.

