

Krem z marchwi i mleczka kokosowego

55–60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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

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.