



Kremowa zupa z selera i jabłka z cynamonem

🕒 45—60 Min

Przygotowanie

- 1 Pokrój seler i cebulę w kostkę. Oba warzywa podsmaż w rondelku na maśle, dodaj białego wina i nieco zredukuj.
- 2 Posyp cynamonem oraz dodaj sok jabłkowy i gęstą śmietanę. Gotuj, aż seler stanie się bardzo miękki.
- 3 Zmiksuj za pomocą blendera ręcznego i przecedź przez sitko.
- 4 Przed podaniem dopraw solą i pieprzem oraz posyp świeżo posiekaną natką pietruszki.

WSKAZÓWKA: Udekoruj zupę olejem z zielonych ziół i specjalną posypką w postaci smażonych w głębokim tłuszczu paluszków selera.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkte

1 szt.	Seler, obrany
750 ml	Sok jabłkowy, naturalnie mętny
250 ml	Gęsta śmietana
1 szt.	Cebula, obrana
125 ml	Wino białe
1 łyżeczka	♦ Cynamon mielony
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny ziarnisty
1	Pęczek świeżej pietruszki

