

Kremowa zupa z selera i jabłka z cynamonem

45—60 Min

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

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.