

Zupa krem z cebuli

Składniki:

- 5 dużych cebul
- 2-3 ząbki czosnku
- 4 łyżki oliwy
- 1 duży ziemniak
- 1 marchewka
- 1l bulionu
- Szczypta pieprzu ziołowego
- Szczypta gałki muskatołowej
- Szczypta tartego imbiru
- Niewielka ilość tłuszczu (najlepiej masło klarowane)

Dodatkowo:

- Grzanki lub groszek ptysi do podania
- Zielona pietruszka lub szczypiorek do podania

Wykonanie:

Cebule posiekać w piórka, ziemniaka i marchewkę w drobną kostkę.

W rondlu rozgrzać niewielką ilość masła, najlepiej klarowanego., wrzucić cebulę oraz rozgnieciony czosnek i zarumienić aż będzie szklista. Dodać ziemniaka z marchewką zalać wywarem i dosypać przyprawy. Gotować około 20-30 minut do miękkości ziemniaka. Zmiksować przy użyciu blendera - ewentualnie doprawić do smaku. Zupę podajemy z groszkiem ptysiom lub grzankami, posypaną zielonym szczypiorkiem lub pietruszką.

