

ANIA STARMACH

Zupa krem z zielonych warzyw

Co kupić?

- 1 brokuł
- 2 cukinie
zielona papryka
- 1l bulionu warzywnego
- 50ml śmietanki kremówki
natka pietruszki
łyżka oliwy
garść grzanek

Jak przygotować?

1. Warzywa umyj. Brokuły podziel na małe różyczki, cukinie pokrój w większą kostkę a paprykę w małą kosteczkę. Wszystkie warzywa umieść w naczyniu żaroodpornym, polej oliwą i piecz 30 minut w 180 stopniach.
2. Po tym czasie umieść wszystkie warzywa w blenderze, dodaj 300ml wywaru i zmiksuj całość na zielony gęsty krem.
3. Zupę przelej do garnka, dodaj pozostały bulion i dopraw do smaku.
4. Przed podaniem dodaj już bezpośrednio do misek, po łyżce śmietanki, grzanek i posiekanej pietruszki.