

Zupa krem z warzyw

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 4-5

Czas gotowania: 35 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Wsypać 600 g mieszanki mrożonych warzyw (kalafior, brokuł, marchewka). Dodać pokrojone w małą kostkę 350 g ziemniaków. Wlać 850 g bulionu drobiowego.
 2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować zupę. Temperatura 100°C, czas 35 minut, prędkość 1.
 3. Zdjąć pokrywę, w razie potrzeby doprawić do smaku zupę według upodobań.
 4. Pozostałe 50 g śmietany 30% wymieszać z pół szklanki odlanej z naczynia miksującego zupy. Następnie całość wlać do naczynia z zupą. Odczekać około 15 minut, aż temperatura w naczyniu opadnie.
 5. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Zupę blendować na gładki krem. Czas 3 minuty, prędkość 5.
 6. Gotową zupę krem przelewać na talerze.
-

Wskazówki :

Uwaga! Temperatura w naczyniu miksującym jest bardzo wysoka i należy odczekać trochę

zanim zupa zostanie zblendowana na krem.