

Kremowa zupa serowa z warzywami i cheddarem w Crock-Pot

Gęsta, aksamitna i pełna smaku zupa serowa z delikatnymi warzywami, aromatycznym cheddarem i świeżym szczypiorkiem. Powolne gotowanie w Crock-Pot pozwala wydobyć głębię smaku składników, a dodatek śmietanki nadaje zupie wyjątkową kremowość. To idealny pomysł na rozgrzewający, sycący obiad dla całej rodziny.

 Czas na High: 3-4H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 5-6H

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 250 g sera cheddar, startego na grubych oczkach
- 3 średnie ziemniaki
- 2 marchewki
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 750 ml bulionu warzywnego lub drobiowego
- 200 ml śmietanki 30%
- 150 g sera kremowego naturalnego
- 100 g boczku wędzonego opcjonalnie
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki pszennej
- ½ łyżeczki słodkiej papryki
- ½ łyżeczki suszonego tymianku
- Sól i świeżo mielony pieprz do smaku
- Garść świeżego szczypiorku do dekoracji
-
-



Wykonanie:

- Przygotuj warzywa. Ziemniaki obierz i pokrój w niewielką kostkę. Marchewkę pokrój w cienkie plasterki, cebulę w drobną kostkę, a czosnek posiekaj.
- Podsmaż składniki. Na patelni rozpuść masło, dodaj cebulę i czosnek. Smaż przez 2-3 minuty. Jeśli używasz boczku, pokrój go w kostkę i podsmaż razem z cebulą.
- Umieść składniki w wolnowarze. Do misy Crock-Pot przełóż ziemniaki, marchewkę oraz podsmażoną cebulę z czosnkiem. Dodaj bulion, słodką paprykę i tymianek. Delikatnie wymieszaj.
- Gotuj powoli. Przykryj wolnowar i ustaw LOW na 5-6 godzin lub HIGH na 3-4 godziny, aż ziemniaki i marchewka będą miękkie.
- Nadaj zupie kremową konsystencję. W osobnym naczyniu wymieszaj śmietankę z mąką, dodając stopniowo kilka łyżek gorącego wywaru. Przelej mieszaninę do wolnowaru, dodaj serek kremowy i dokładnie wymieszaj.
- Dodaj cheddar. Wsyp starty ser partiami, mieszając do rozpuszczenia. Gotuj jeszcze przez 15-20 minut na ustawieniu HIGH, nie dopuszczając do intensywnego wrzenia.
- Wykończ danie. Dopraw zupę solą i pieprzem. Jeśli chcesz uzyskać gęstszą konsystencję, rozgnieć część ziemniaków bezpośrednio w misie wolnowaru. Przed podaniem posyp startym cheddarem i świeżym szczypiorkiem.