




Zupa warzywna

Pełna smaku i zdrowa zupa warzywna o kremowej konsystencji.

 Czas na High: 4-5 godz.

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 6-7 godz.

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 300 g marchwi, obranej i pokrojonej na ok. 5-centymetrowe kawałki
- 300 g selera, obranego i pokrojonego na ok. 5-centymetrowe kawałki
- 300 g pora, przyciętego, umytego i pokrojonego na ok. 5-centymetrowe kawałki
- 300 g brukwi, obranej i pokrojonej na ok. 5-centymetrowe kawałki
- 1 cebula, pokrojona w kostkę
- 1,5 litra dobrej jakości wywaru warzywnego
- 2 liście laurowe
- Przyprawy



Wykonanie:

Umieść wszystkie składniki w naczyniu do gotowania, przykryj pokrywą i gotuj przez 6-7 godzin przy ustawieniu LOW lub przez 4-5 godzin przy ustawieniu HIGH.

Odstaw do ostygnięcia przed przełożeniem do pojemnika blendera, a następnie blenduj do uzyskania pożądanej konsystencji. Ewentualnie przełóż do pojemnika nadającego się do ręcznego blendowania.

Zupę podawaj gorącą, przystrojoną odrobiną śmietany i pokrojonym szczypiorkiem.