

Zupa z młodej marchewki z serkiem brie

sycąca, zdrowa zupa

 Czas na High: -

 Czas na Low: 3

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- Młoda marchew, 400 g
- Ziemniaki, 200 g
- Por- zielona część, kawałek 10 cm
- Cebula, 1 sztuka
- Imbir świeży, kawałek 0,5 cm
- Masło, 2 łyżki
- Bulion warzywny 700 ml
- Śmietanka 30%, 50 ml
- Sól, pieprz
-



Wykonanie:

Masło rozpuść na dużej patelni. Zeszklij na nim pokrojoną w kostkę cebulę. Gdy cebula się zeszkli dodaj pokrojonego w plasterki pora. Następnie dodaj umyte i pokrojone w kostkę ziemniaki oraz marchew w plasterkach. Dopraw do smaku solą i pieprzem, smaż przez 10 minut. Warzywa przełóż do naczynia wolnowaru Crock-Pot i zalej bulionem warzywnym. Dodaj posiekany imbir. Gotuj na funkcji low przez 3 godziny. Na pół godziny przed końcem gotowania dodaj do zupy serek brie. Gotową zupę zmiksuj blenderem na gładki krem. Wlej do zupy śmietankę, wymieszaj, dopraw do smaku solą i pieprzem.

przepis Darka Kuźniaka