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 serka 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.
2. 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.
3. Umieść składniki w wolnowarze. Do misy Crock-Pot przełóż ziemniaki, marchewkę oraz podsmażoną cebulę z czosnkiem. Dodaj bulion, słodką paprykę i tymianek. Delikatnie wymieszaj.
4. Gotuj powoli. Przykryj wolnowar i ustaw LOW na 5–6 godzin lub HIGH na 3–4 godziny, aż ziemniaki i marchewka będą miękkie.
5. Nadaj zupie kremową konsystencję. W osobnym naczyniu wymieszaj śmietankę z mąką, dodając stopniowo kilka łyżek gorącego wywaru. Przelej mieszankę do wolnowaru, dodaj serek kremowy i dokładnie wymieszaj.
6. Dodaj cheddar. Wsyp starty ser partiami, mieszając do rozpuszczenia. Gotuj jeszcze przez 15–20 minut na ustawieniu HIGH, nie dopuszczając do intensywnego wrzenia.
7. 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.