

Krem z białych warzyw



Czyli nic innego jak efektowny sposób na zwyczajne składniki. Białych warzyw zwykle mamy w domu pod dostatkiem, zatem do dzieła.



Składniki:

- $\frac{1}{2}$ kalafiora
- 3 ziemniaki
- kawałek selera
- dwie pietruszki
- kawałek pora
- 1 cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- sól, pieprz, czosnek niedźwiedzi, papryka słodka, majeranek, czosnek suszony w płatkach, mielony jałowiec oraz listek laurowy w proszku marki [Swojski wyrób](#)



Cebulę i czosnek posiekać drobno i zeszklić na patelni, a w międzyczasie obrać i pokroić resztę składników. Zalać wodą. Jeżeli mamy do dyspozycji gotowy bulion lub jakiś jarzynowy wywar to jak najbardziej welcome 😊

Ostatnio odkryłam ekologiczne kostki rosołowe, więc z braku bulionu nie zawahałam się ich użyć.

A teraz to już sama prościzna. Ugotować wszystko do miękkości, dorzucić cebulę oraz czosnek i zmiksować na gładko. Żeby nie było zbyt białe, wymyśliłam efektowne marchewkowe spaghetti.

Od niedawna jestem szczęśliwą posiadaczką odpowiedniej zastrugaczki do robienia warzywnego makaronu ale nie przejmujcie się. Śmiało możecie wykonać cienkie marchewkowe wstążki za pomocą zwykłej obieraczki. Później wystarczy marchewkę zblanszować lub chwilę podgotować na parze i gotowe.

Zupa wychodzi gładziutka, aromatyczna i bardzo sycąca. Na sam koniec zrobiłam jeszcze nieduży eksperyment i już na talerzu dodałam jeszcze odrobinę tartego chrzanu. Pycha!



swiezonapisane.pl