

Zupa krem czosnkowa (po węgiersku)



Trudność: □□□□□

Czas przygotowania: 10min , Czas gotowania: 25min
Całkowity czas: 35min , Porcja: 4

171 Kalorii , **0 g** Cukrów , **13 g** Tłuszczu , **13 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/zupa-krem-czosnkowa-po-wegiersku>

Przygotowanie

Cebulę obierz i posiekaj drobno. Ziemniaki pokrój w kostkę. W rondlu podgrzej masło i obsmażaj cebulę, aż będzie miękka i nabierze złocisto-brązowej barwy. Dodaj rozgnieciony czosnek i duś około 5 minut. Dodaj mąkę i lekko zarumień. Przelóż do bulionu warzywnego, dodaj śmietanę i w drobną kostkę pokrojone ziemniaki. Gotuj około 20 minut, aż ziemniaki będą miękkie. Wszystko zmiksuj blenderem na krem. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Dodaj kilka kropli soku z cytryny. Podawaj z grzankami i posypanym tartym serem.

Składniki

- 1 cebula
- 2 łyżki masła
- 10-12 ząbków czosnku
- 1 łyżka mąki gładkiej
- 750 ml bulionu warzywnego
- 250 ml śmietany
- 2 ziemniaki
- sok z cytryny
- sól
- pieprz
- chleb (na grzanki)
- 50 g tartego seru

Kategorie

Zwykły dzień, Węgierska, Całoroczne, Rodzina, Zupy

