

# Krem porowo selerowy



Autor: **kalina11**  
Przepisów: **111** Ocena: **509**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1 por biała część duża
- 1/2 selera naciowego
- 2 ziemniaki
- 1 jabłko
- 1 cebula
- 0,75 litra bulionu warzywnego
- sól, pieprz
- 2 łyżki pestek dyni
- 3 suszone pomidory
- natka pietruszki
- masło klarowane

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę kroję i przesmażam na maśle, dodaję por pokrojoną i seler naciowy i razem przesmażam. Ziemniaki, jabłko obieram i kroję w kostkę. Dodaję do warzyw na patelni i zalewam bulionem. Gotuję 10-15 minut. Miksuję blenderem, doprawiam solą, pieprzem.. Ziarna dyni prażę na patelni, dodaję suszone pomidory i wyłączam gaz. Pomidory kroję w paski. Krem podaję z pestkami i pomidorami oraz natką.



Twoje notatki do przepisu: