

Chłodnik z marchewki

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna, zdrowa zupka dobra nie tylko na ciepłe dni!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 40 dag marchewki -
- cebula -
- 3 szklanki bulionu z kury -
- szklanka soku z pomarańczy -
- łyżka skórki otartej z pomarańczyc -
- 3 łyżki płatków migdałowych -
- 3 łyżki rodzynek -
- pół szklanki śmietanki kremówki -
- sól ziołowa -
- mielony biały pieprz -
- łyżeczka cukru -

Etapy przyrządzania:

1. Rodzynki oplukac, odsaczyć i namoczyć w 4 łyżkach soku z pomarańczy. Marchewki i cebule obrać, umyć, włożyć do rondla, zalać gorącym bulionem, gotować przez 20-25 minut, doprawić cukrem, solą i białym pieprzem. Przestudzić, zmiksować, przetrzeć przez sito, dodać sok i skórkę z pomarańczy, migdały oraz rodzynki z soki, w którym się moczyły. Wymieszać dokładnie, oziębic. Śmietankę ubić, dodać do schłodzonej zupy. Chłodnik podawać z krakersami.

