

Zupka selerowa z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika made_in_china

Pyszna

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- seler - 1 szt.
- jabłka - 3 szt.
- cebula - 1 szt.
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- oliwa z oliwek - 2 łyżeczka(i)
- woda - 1,25 l
- gałka muszkatałowa -
- sól, pieprz - do smaku

Etapy przyrządzania:

1.



Pokrój w kostkę seler i jabłka. Cebulę posiekaj na plasterki i podsmaż na oliwie do momentu aż się zarumieni, następnie dodaj seler i jabłka.

2.

Smaż około 5 minut od czasu do czasu mieszając. Całość przełóż do garnka i dolej wody. Dopraw solą i pieprzem i gotuj przez pół godziny.

3.



Następnie całość zmiksuj, dopraw sokiem z cytryny i gałką. Możesz podać z grzankami. Znakomita również na zimno.

Smacznego