

zupa selerowa

Przepis dodany przez użytkownika mniami

na szybko

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- seler - 1 szt.
- masło - 6 dag
- „Jarzynka” - 1 łyżka(i)
- woda - 1,5 l
- sól pieprz do smaku -
- olej i czerstwa bułka na grzanki -

Etapy przyrządzania:

1. Rozpuścić w szybkowarze masło, wrzucić na nie oczyszczony i poszatowany seler i dusić około 5 min. Nasienie wiać wodę, posolić i popieprzyć, wsypać przyprawę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie pokroić w kostkę bułkę, usmażyć na oleju grzanki. Szybkowar otworzyć, zmiksować zawartość, doprawić pieprzem i ewentualnie jeszcze solą.
Podawać z grzankami.

