

GOTUJEMY ZUPĘ MARCHWIOWĄ

Składniki:

- ☑ 2 łyżki oleju roślinnego
- ☑ 1 posiekana cebula
- ☑ 1 łyżka curry
- ☑ 1 kg posiekanej marchewki
- ☑ 1 l bulionu warzywnego
- ☑ 2 szklanki wody

Sposób przygotowania:

1. Do średniej wielkości garnka wlej olej i rozgrzej go na średnim ogniu. Podsmaż na nim cebulę, aż zmięknie i się zeszkli. Następnie wmieszaj do niej curry. Dodaj posiekaną marchewkę i mieszaj tak, aby się pokryła olejem. Wlej bulion i gotuj ok. 15–20 minut, aż marchewka zmięknie.
2. Przelej zawartość garnka do blendera i zmiksuj na gładko. Następnie wlej z powrotem do garnka i rozcieńcz wodą aż do osiągnięcia pożądanej konsystencji.

