



BezOkruszka.pl

Zdrowe i pyszne
przepisy bezglutenowe

Zupa krem pietruszkowa

- 600 g korzenia pietruszki
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 l bulionu warzywnego
- ½ łyżeczki suszonego rozmarynu
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- garść natki pietruszki
- świeżo zmielony czarny pieprz
- sól



PORCJA DLA 4 OSÓB



Bezglutenowy



Wegański

Jeśli masz ochotę, możesz do każdej porcji dodać kleks śmietany. Zrównoważy to słodycz korzenia pietruszki.

1. W dużym garnku rozgrzej olej na średnim ogniu. 2. Wrzuć do niego posiekaną cebulę, czosnek oraz tymianek i rozmaryn. Duś pod przykryciem ok. 5 minut, mieszając od czasu do czasu. 3. Kiedy cebula będzie miękka, wlej bulion, wrzuć pokrojoną w kostkę pietruszkę i doprowadź do wrzenia. 4. Gotuj na średnim ogniu, aż pietruszka będzie miękka (20–30 minut). Dopraw solą i pieprzem. 5. Zdejmij z ognia i zmiksuj w blenderze. Na koniec dorzuć drobno posiekaną natkę pietruszki.

