

## krem

data aktualizacji: 2021.02.13 autor:



### **Składniki:**

3 pietruszki  
pół selera  
duża cebula  
por (tylko biała część)  
seler naciowy  
2 ząbki czosnku  
0,5 l rosołu  
sól  
świeżo mielony pieprz  
gałka muskatołowa  
50 g masła  
oliwa z oliwek  
0,1 l śmietany

### **Przygotowanie:**

Warzywa myjemy. Pietruszki i seler polewamy oliwą z oliwek i pieczemy w piekarniku w temp. 200°C przez około 40 minut. Masło roztapiamy w garnku i przesmażamy na nim cebulę, czosnek, seler naciowy i por. Upieczone warzywa obieramy, kroimy na mniejsze części, dorzucamy do garnka i przesmażamy chwilę. Całość zalewamy rosołem i gotujemy do miękkości na wolnym ogniu. Następnie miksujemy na gładki krem. Przyprawiamy do smaku solą, świeżo mielonym pieprzem i

gałką muszkatałową. Dodajemy śmietanę i zagotowujemy.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/37889-krem>