
Zupa krem z gruszki i pietruszki



Sposób przygotowania

Pietruszkę obrać i pokroić w grubsze plastry. dusić na oliwie ok 5 min. Dodać pokrojoną gruszkę i dusić do momentu aż gruszka zmięknie. Zalać bulionem i gotować ok 15 min. Dolać mleko do warzyw i zblednować wszystko. Jak zupa będzie zbyt gęsta dolać odrobinę bulionu. Przyprawiamy zupę. Gotujemy jeszcze ok 3 min i gotowe. Podajemy z grzankami.

Składniki

- 1/2 kg korzeni pietruszki
- 1 gruszka
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1 szklanka mleka
- bulion warzywny
- oliwa
- sól, pieprz
- grzanki