



Krem z selera z masłem chili

🍴 2 porcje

🕒 30 minut

Składniki

- 50 g oliwy z oliwek
- 200 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 100 g ziemniaków, pokrojonych w kostkę
- 500 g selera, pokrojonego w kostkę
- 700 ml wody
- 150 ml wytrawnego białego wina
- 1 kostka bulionu warzywnego
- 200 ml śmietany 18%
- 1 łyżeczka musztardy
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki zmielonego pieprzu
- 60 g masła, niesolonego
- 1 czerwona papryczka chilli, pokrojona
- 30 g orzeszków pini"

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 200 g cebuli, 100 g ziemniaków, 50 g oliwy z oliwek i 500 g selera. Zamknij pokrywę kielicha.

2

Posiekaj.

3

Smaż saute.

4

Dodaj 700 ml wody, 150 ml białego wina oraz kostkę bulionu warzywnego. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Duś.

6

Dodaj 200 ml śmietany, 1 łyżeczkę musztardy, 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej, 1 łyżeczkę soli oraz 1/2 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

7

Wymieszaj.

8

Zmiksuj.

9

Rozgrzej masło na patelni i podsmaż papryczki chili oraz orzeszki piniowe, aż będą złociste. Dodawaj masło chili do zupy. Gotowe do podania! Smacznego!