



MENU GRILLOWE

Zupa Krem z Białych Warzyw z cytrynową nutą i Przepiórczym Jajem

trawa cytrynowa 0,20g
cytryna 2szt
cebula dymka 6szt
czosnek 5 ząbków
cebula biała 1szt
czerstwe pieczywo 1 bułka
masło , oliwa
pestki dyni
2 op jaj przepiórczych
seler korzeń 1,5kg
pietruszka korzeń 0,300g
szparagi białe 0,500g
śmietana 30% 0,5l
serek topiony śmietankowy 200g

Sposób wykonania :

Warzywa oczyść , obierz . Cebulę , czosnek oraz trawę cytrynową posiekaj przesmaż na maśle dodaj białe warzywa , pamiętaj szparagi bez kwiatów . Warzywa duś z cebulą i czosnkiem około 5 min całość zalej wodą dodaj serki topione oraz śmietanę , gotuj do miękkości warzyw dodaj czerstwe pieczywo całość zmiksuj na gładką zupę , dopraw do smaku solą , pieprzem oraz cytryną . Zupę podawaj z Jajem przepiórczym kwiatami szparagów oliwą do dekoracji i prażonymi pestkami dyni.