

Zupa krem z selera i gruszeki z płatkami migdałów

Składniki

suszona włoszczyzna (lub bulion warzywny)
duży seler (duży)
2 pietruszki (korzeń)
por (biała część)
biała cebula (duża)
2-3 ząbki czosnku
szczypta świeżo startej skórki z cytryny (lub łyżeczka soku)
gruszka (zgrilluj na suchej patelni)
płatki migdałów (wypraż na suchej patelni)
oliwa
sól, pieprz, gałka muskatołowa
kielki lub świeże zioła (np. listki szpinaku)

Opcjonalnie

* kawałek bryndzy do posypania (lub np. sera pleśniowego)
* orzechy włoskie (wypraż na suchej patelni) zamiast płatków migdałów
* grillowane chorizo



Namocz w garnku na ok. 30 minut suszone warzywa w 1,5l wody, zagotuj.
Posiekaną cebulę, czosnek i por zeszklij na oliwie.
Pokrój w kawałki selera i pietruszkę, dodaj do gotującego się wywaru.
Dopraw do smaku. Kiedy warzywa będą miękkie, zblenduj całość na gładki krem.
Podawaj z grillowaną gruszką, posyp płatkami migdałów i pokruszoną bryndzą, udekoruj kielkami.