

ROZGRZEWAJĄCA ZUPA MARCHEWKOWA

♥ ZUPY

Składniki

1 kilogram marchewek
1 cebula
1 pomarańcza
1,5 litra wody
liść laurowy , ziele angielskie
średni korzeń imbiru
szczypta soli himalajskiej i pieprzu
łyżka masła / oleju
łyżka curry
łyżeczka słodkiej papryki



Obierz marchewki i cebulę i pokrój w plasterki. W garnku podsmaż delikatnie cebulkę i następnie dodaj marchewkę. Całość znów podsmaż. Dolej wodę, dodaj liść laurowy i ziele, gotuj przez 15 minut. W tym czasie obierz imbir i zetrzyj go na tarce na drobnych oczkach. Z pomarańczy wyciśnij sok. Kiedy marchewka będzie już miękka wyjmij liść laurowy i ziele angielskie i zblenduj zupę na krem. Dodaj starty imbir i sok z pomarańczy. Na koniec dodaj masło lub olej, curry, paprykę oraz sól i pieprz według uznania.