

Zupa z selera, ziemniaka i oregano

Składniki:

- 250g korzenia selera
- 100g ziemniaków
- 5 łyżek oleju rzepakowego
- łyżka świeżego oregano
- 150ml wywaru warzywnego
- łyżka startego ogórka kiszzonego

Wykonanie:

Korzeń selera i ziemniaki obierz i pokrój w jak najdrobniejszą kostkę. Warzywa przetóż do garnka i zalej bulionem warzywnym. Zagotuj wszystko i czekaj aż warzywa zmiękną.

Połowę warzyw wyciągnij łyżką cedzakową, a drugą połowę zmiksuj na krem. Dodaj następnie do zupy świeże listki oregano i zagotuj zupę ponownie, dodając po chwili wyciągnięte wcześniej warzywa.

Zupę przelej do talerza i rozłóż pojedyncze wiórka startego ogórka kiszzonego na wirzchu.