



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - SzeF Kuchni (1295)

## **Zupa selerowa ze śmietaną**

Podawać z grzankami, kluseczkami francuskimi.

### **Składniki:**

- kości, 25 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- cebula, 5 dag
- seler, 30 dag
- masło, 3 dag
- śmietana, 1 szkl.
- mąka , 2 dag
- sól, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Ugotować wywar z włoszczyzny i kości, posolić, odcedzić. Bardzo starannie opłukany seler oczyścić, zetrzeć na tarce, ugotować z masłem w małej ilości wody na silnym ogniu, przetrzeć przelewając wywarem. Przetarte selery wlać do wywaru, zagotować. Mąkę rozmieszać w śmietanie, podprawić zupę mieszając, zagotować, dodać sól do smaku.

