



# JOGURTOWY KREM Z SELERA Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM

**ROLE:**



**SKŁADNIK DANIA**



**WYJĄTKOWE OKAZJE**

## SKŁADNIKI (4 PORCJE):



1000 g  
1 łyżka  
1500 ml  
400 g  
200 g  
1 pęczek

**Puree z Selera 100% Warzyw**  
Masło  
Bulion jarzynowy (może być pół na pół z mlekiem)  
Jogurt naturalny  
Łosoś wędzony plastry  
Szcypiorek

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Do garnka włożyć puree selerowe i zalać bulionem, doprowadzić do wrzenia i doprawić do smaku. Dodać masło i odstawić. Gęstość kremu wyregulować ilością dolewane bulionu. Do kremu dodać jogurt naturalny łącząc wszystko rózgą. Do talerza wlać zupę i udekorować plastrami łososia wędzonego oraz pokrojonym szczypiorkiem.