

3-4 gałązki selera naciowego  
2 [kostki rosółowe mięsne](#) lub [bezmiejsne](#)  
1/2 małej cebuli  
50 g [serka topionego](#)  
20 g [mączki ryżowej](#)  
300 g ziemniaków  
2 łyżki śmietany  
woda

- seler pokroić na kawałki, ziemniaki w kostkę
- wszystkie składniki (oprócz ziemniaków i wody) włożyć do naczynia miksującego i zmiksować – 10 sek., obr. 8
- kopystką zebrać masę ze ścianek, dołożyć ziemniaki, uzupełnić wodą do 1,5 l, nałożyć miarkę, gotować do miękkości ziemniaków – 25-35 min, temp. 90 st. C, obroty 1, wsteczne