

60 g cebuli
100 g marchwi
200 g dyni
2 kostki rosołowe
50 g serka topionego
sok z połowy cytryny
3 łyżki mączki ryżowej
pieprz, gałka muszkatołowa do smaku
kilka gałązek natki pietruszki
200 g maślanki
woda

- wszystkie składniki oprócz natki i maślanki włożyć do naczynia miksującego i zmiksować – 15 s, obr. 5
- dolać 450 g wody, gotować – 8 min, obr. 2, temp. 100 st.
- dodać natkę, zmiksować – 20 s, obr. 10
- wlać maślankę, wymieszać – 5 s, obr. 3

Uwagi:

1. Maślanka jest produktem ubocznym otrzymywanym podczas produkcji masła.
2. Będziemy mieli pewność, że zupa jest bezglutenowa, jeśli użyjemy maślanki, kostki rosołowej, sera topionego i mączki ryżowej wykonanych samodzielnie.