

## **ZUPA KREM Z CYKORII**

4 duże cykorie,  
2 łyżki masła,  
1 średnia cebula (drobno posiekana),  
1 por (biała część pokrojona w plasterki),  
1 łodyga selera naciowego pokrojona w plasterki,  
1 łyżka mąki,  
1 litr bulionu z kurczaka,  
sól,  
pieprz,  
½ szklanki kremowej śmietanki,  
natka pietruszki do posypania,  
ewentualnie grzanki

Cykorie obieramy z wierzchnich liści i wycinamy głąb. Liście kroimy w kawałki. Masło rozpuszczamy w garnku do zupy, dodajemy cebulę, pora, seler oraz cykorię. Dusimy na średnim ogniu, często mieszając, aż warzywa zmiękną ale się nie zrumienią. Wsypujemy mąkę i staranie mieszamy, smażymy przez minutę. Wlewamy gorący bulion. Garnek przykrywamy i na małym ogniu gotujemy przez pół godziny, aż warzywa będą zupełnie miękkie. Zupę miksujemy, doprawiamy do smaku pieprzem i solą oraz zabelamy śmietanką. Zupę podajemy gorącą, posypaną natką pietruszki ewentualnie z grzankami.