

**III miejsce**  
**w konkursie kulinarnym „Zupa jest dobra na wszystko”**

**Zupa - Pikantna marchewkowa**

**Składniki:**

- 1 kg marchewek,
- 2 cebule,
- łyżka masła,
- 1,5 litra bulionu,
- liść laurowy,
- 4 ziarnka ziela angielskiego,
- korzeń imbiru (2 cm),
- pomarańcza,
- po łyżce curry, i ostrej papryki,
- 3 łyżki gotowych grzanek,
- sól,
- pieprz.

**Przygotowanie:**

Marchew obrać, pokroić. Cebule obrać i udusić na maśle w dużym garnku. Dodać marchewki i dusić. Zalać bulionem dodać liść laurowy i ziele angielskie. Gotować 15 minut. Korzeń imbiru obrać i zetrzeć na tarce. Kiedy marchewki będą miękkie wyjąć liść laurowy, ziele angielskie i zmiksować zupę. Do kremu dodać starty imbir i skórkę startej pomarańczy oraz sok. Doprawić solą, pieprzem, curry oraz papryką. Podawać z grzankami.