**Kremowa zupa czosnkowa z serem Edamskim**

**4 porcje**

**Czas wykonania: 50minut**

**Składniki:**

4-5 ziemniaków

1 główka czosnku

1 cebula

½ marchewki

200 ml śmietany kremówki

1l bulionu (warzywnego lub wołowego)

Sól

pieprz

szczypiorek

oliwa z oliwek

ser Edamski

**Wykonanie:**

Obierz ziemniaki, czosnek i marchewkę. Wszystko kroimy na małe kawałki.

W garnku rozgrzewamy olej. Smażymy cebulę, ziemniaki i marchewkę. Na koniec dodajemy czosnek. Jak zmięknie zalewamy bulionem . Doprawiamy solą, pieprzem i gotujemy około 20 minut.

Następnie wlewamy śmietanę i miksujemy na gładki krem.

Na oliwie z oliwek smażymy grzanki z razowego chleba.

Zupę dekorujemy drobno posiekanym szczypiorkiem, grzankami z chleba i tartym serem.