

Brokułowa kremowa z nutką mięty



CRANBERRY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serek topiony śmietankowy	50 gram
czosnek	4 ząbki
mięta liście	3-5 sztuk
groszek ptysiowy	wedle uznania
sól	do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
oliwa	do podsmażenia
brokuły	0.5 kg
bulion warzywny	1 litr
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuł dzielimy na różyczki.

Podsmażamy w dużym garnku na oliwie drobno pokrojone 2 ząbki czosnku.

Dolewamy bulion i wrzucamy brokuł.

Gotujemy do miękkości, wrzucamy serek topiony, pozostałe 2 ząbki czosnku, miętę i blendujemy.

Jak chcemy żeby było gęstsze gotujemy jeszcze na małym ogniu.

Doprawiamy solą, pieprzem i ziołami do smaku.

Podajemy z groszkiem ptysiowym.