

## krem brokułowy



### V\_KUCHARECZKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>brokuł</b>	500 gram
<b>szalotka</b>	1 szt
<b>ząbek czosnku</b>	1 szt
<b>śmietana 18-procentowa</b>	1 szklanka
<b>olej</b>	1 łyżka
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>grzanki</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuły myjemy i gotujemy, następnie dzielimy je na różyczki, obcinamy łodygi. Kilka różyczek można zostawić do dekoracji. Szalotkę obieramy, kroimy w kostkę i szklimy na oleju, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Do naczynia przekładamy podzielone różyczki brokuła, mieszankę cebulowo-czosnkową i miksujemy. Dodajemy śmietanę, sól, pieprz i mieszamy do uzyskania gładkiej konsystencji. Przelewamy do misek, wierzch wykładamy grzankami, różyczkami brokuła.