

## Krem kalafiorowy z grzankami czosnkowymi



**ANIA67**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kalafior</b>	1 szt
<b>dymka</b>	2 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>kostki rosółowe</b>	2 szt
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>mleko</b>	1 szklanka
<b>chleb tostowy</b>	3 kromki
<b>bekon</b>	5 dag
<b>śmietana gęsta</b>	2 łyżki
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>czosnek</b>	2-3 ząbki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty i podzielony na różyczki kalafior, i połowę posiekanej drobno cebuli podsmażamy na łyżeczce masła. Następnie całość zalewamy bulionem warzywnym przygotowanym z kostek (około 3 szklanki) i szklanką mleka. Przyprawiamy solą, pieprzem i gałką muskatołową- gotujemy aż kalafior będzie miękki. Bekon kroimy w kosteczkę i podsmażamy na chrupiąco na maśle- zdejmujemy z patelni. Na tej samej patelni podsmażamy pokrojony w kosteczkę chleb tostowy z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, pod koniec dodajemy do nich resztę cebuli pokrojoną w talarki- przyprawiamy pieprzem i mieszamy z bekonem. Zupę miksujemy, doprawiamy śmietaną i przed bodaniem posypujemy grzankami, cebulką i bekonem.