

Krem z brokuł z wędzonym łososiem

ŁUKASZ36



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

brokuły	150 gram
bulion drobiowy	300 ml
śmietana 18-procentowa	50 ml
łosoś wędzony	50 gram
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
natka pietruszki	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do gotującego bulionu dodajemy brokuły i gotujemy do miękkości. Całość blenderujemy przecedzamy przez sito.

Doprawiamy solą czosnkową, pieprzem białym. Dodajemy śmietanę. Podajemy z pokrojonym łososiem wędzonym i natką pietruszki.

Smacznego.