

KREM Z BROKUŁA Z AROMATEM CZOSNKU I PIETRUSZKI



JEJKUCHNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki podstawowe

brokuł

ziemniaki 8 większych

por większy

masło łyżka

cebula dymka

kostka rosółowa

natka pietruszki pęczek

ząbek czosnku 4

Przyprawy i dodatki

serek mascarpone 2 łyżki

sól i pieprz

papryka ostra mielona

liść lubczyku

ser pleśniowy niebieski 50 g OPCJONALNIE

szynka parmeńska lub szwarcwalcka - 2 plastry OPCJONALNIE

szczypiorek posiekany garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki kroję w kostkę.

Posiekanego pora oraz cebulę siekam, podsmażam na łyżce masła, dodaję do ziemniaków wraz z kostką rosółową. Zalewam 1,5 l wody. Gotuję około 25 minut.

Brokuła dzielę na różyczki, dodaję do zupy wraz z posiekanym czosnkiem. Gotuję około 8 minut, aby nie stracił swojego koloru. Doprawiam pieprzem, papryką, solą i lubczykiem wedle uznania. Natkę siekam, garść odkładam do posypania, resztę dodaję do zupy wraz z zahartowanym wcześniej mascarpone.

Całość miksuję na gładki krem. Rozlewam do talerzy, obficie posypuję natką i szczypiorkiem, dekoruję kawałkami sera pleśniowego i paseczkami szynki.

Zamiast szynki i sera pleśniowego zupę można zjeść z jajkami ugotowanymi na twardo.