

Krem z brokuła i kalafiora



DZIEWCZYNA_Z_KODEKSEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuł	1 sztuka
kalafior	1 sztuka
bulion	2 litr
por	1 sztuka
serek topiony	100 gram
ziemniaki	5 sztuk
słonecznik tuskany	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Odetnij końcówki brokuła i kalafiora, podziel na różyczki i dokładnie umyj. Por umyj i pokrój na półplasterki. Następnie podsmaż kilka minut na oleju i dodaj do bulionu.
2. Do bulionu wrzuć obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki, gotuj ok. 10 min. Po tym czasie dorzuć brokuła i kalafiora. Po ugotowaniu (czyli po jakiś 10-15 min) możesz wyjąć parę kawałków brokuła do dekoracji. Do zupy dodaj serek, a następnie wszystko zmiksuj za pomocą blenderem.
3. Dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatolową. Podawaj z nasionami słonecznika.

Po więcej przepisów, nie tylko kulinarnych, zapraszam na <http://gotujzkodeksem.wordpress.com/>