

Krem z kalafiora i pomidorów suszonych



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

seler	1 kawałek
seler naciowy	1 sztuka
pomidory suszone	10 sztuk
marchew	1 sztuka
biała część pora	1 sztuka
kalafior	0.5 sztuki
oliwa z oliwek	5 łyżek
pestki dyni	1 garść
natka pietruszki	5 gałązek
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
udko z kurczaka	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Seler, marchew obieram, seler naciowy pozbawiam włókien. Do garnka wlewam dwa litry wody, dodaję udko z kurczaka, marchew, seler, seler naciowy, por i gotuję około 40 minut. Dodaję różyczki kalafiora i gotuję dalej około 20 minut. Kilka małych różyczek ugotowanych odkładam do dekoracji.

Z zupy wyjmuję udko, marchew. Do reszty dodaję pomidory suszone, sól, pieprz, kilka łyżek oliwy z pomidorów i miksuję blenderem. Zupę podaję z pestkami dyni, natką, pomidorem suszonym i różyczkami kalafiora.

Do zupy dodałam też czosnek który dokładam do pomidorów suszonych jak robię je sama. Można dodać jeden ząbek świeżego czosnku.

