

Krem z kalafiora z curry i migdałami



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

kalafior	1 sztuka
masło	2 łyżki
cebula	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
tymianek	1 łyżeczka
curry	1 łyżeczka
gałka muskatołowa mielona	1/8 łyżeczki
koperek świeży	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz biały Prymat	do smaku
cukier	1 szczypta
migdały płatki	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuścić w rondlu. Dodać posiekaną w piórka cebulę, szczyptę cukru i soli. Zrumienić. Dodać posiekany czosnek. Podsmażyć krótko i zalać wodą. Kalafiora oczyścić i podzielić na różyczki. Dodać do garnka. Przyprawić solą lub jarzynką, pieprzem, gałką muskatołową, tymiankiem i curry. Dotować na małym ogniu do miękkości. Zupę zmiksować na gładkie puree. Ponownie zagotować i doprawić do smaku. Na suchej patelni podprażyć płatki migdałowe. Zupę podawać posypaną płatkami i posiekanym koperkiem.