

krem z kalafiorów i brokułów



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuły	15 dag
mleko	500 ml
wywar z warzyw lub kostki	1 litr
mąka	1 łyżka
masło	1 łyżka
szynka	15 dag
grzanki	wg uznania
kalafior	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kalafior włożyć na 2 minuty do zielej wody z dodatkiem łyżeczki octu. wyjąć, opłukać i podzielić na różyczki..wrzucić do wrzącej wody i gotować ok 5 minut.zagotować litr wywaru, wrzucić brokuł i podgotowanego kalafiora.gotować 20 minut.z masła i maki zrobić zasmażkę,dodać zimne mleko, zagotować.dodać do wywaru i gotować 5 min.podawać z grzankami i pokrojona szynką