

## Krem z kalarepki z kurkami



**ŁUKASZ36**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>bulion drobiowy</b>	400 ml
<b>kalarepka młoda</b>	200 gram
<b>kurki blanszowane</b>	150 gram
<b>koperek świeży</b>	1 peczek
<b>oliwa</b>	50 ml
<b>śmietana 18-procentowa</b>	100 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną i pokrojoną kalarepkę smażyjemy. Dodajemy bulion całość blenderujemy. Dodajemy śmietanę i smażone kurki. Przed samym podaniem dodajemy świeży koperek.

Smacznego