

## Przepis dnia III, odc. 18: Krem z brokułów z suszonymi pomidorami i prażonymi płatkami migdałów



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>brokuły</b>	2 szt.
<b>rosół z kury Kucharek</b>	1,5 l
<b>jogurt naturalny</b>	4 łyżki
<b>natka pietruszki</b>	4 gałązki
<b>płatki migdałowe</b>	3 łyżki
<b>cebula</b>	2 szt.
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>olej rzepakowy</b>	1 łyżka
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>serek topiony</b>	ser smażony wielkopolski
<b>pomidory suszone Smak</b>	
<b>gałka muskatołowa mielona</b>	1/4 łyżeczki
<b>cukier</b>	
<b>sól morska</b>	
<b>pieprz biały Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować składniki.

- KROK 2 Do gotującego się rosółu wrzucić brokuły i gotować do miękkości. Do gotowania brokuł dodajemy odrobinę cukru aby nie straciły koloru. Podczas gotowania wyjąć kilka różyczek do dekoracji.
- KROK 3 Na oleju i maśle podsmażyć cebulę i czosnek, doprawić solą i pieprzem białym, dodać do wywaru z gotującymi się brokułami. Dodać ser smażony wielkopolski lub serek topiony, doprawić gałką muskatołową i dołożyć kilka suszonych pomidorów i gotujemy kolejne 5 minut.
- KROK 4 Następnie całość dokładnie zmiksować.
- KROK 5 Tak przygotowany krem z brokułów podawać z różyczkami brokułów, gęstym jogurtem, prażonymi płatkami migdałów, gałązkami natki pietruszki i suszonymi pomidorami.