

Przepis dnia, odc. 34: Aromatyczny krem z kalafiora z sosem pietruszkowo-orzechowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

kalafior	1 szt.
ziemniaki	2 szt.
czosnek	1 główka
cebula	1 szt.
rosół z kury Kucharek	1 l
śmietana 30%	100 ml
olej rzepakowy	2 łyżki
masło	1 łyżka
ser topiony	1 łyżka (paprykowy)
pomidorki koktajlowe	1 łyżka
Pieprz biały mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
tymianek	
Sos	
oliwa	6 łyżek
orzechy włoskie	2 łyżki
natka pietruszki	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Orzechy włoskie posiekać i uprażyć. Zmiksować z oliwą z oliwek i natką pietruszki, doprawić do smaku solą i białym pieprzem.
- KROK 2 Kalafior ugotować i pokroić w cząstki. Ziemniaki ugotować i pokroić w kostkę. Czosnek, cebulę, pietruszkę i białą część pora pokroić. W dużym rondlu, na oleju i maśle, podsmażyć cebulę, pokrojony czosnek i por (3 minuty), następnie dodać pietruszkę, kalafior i ziemniaki, zalać gorącym rosołem z kury.
- KROK 3 Gdy wszystkie warzywa będą miękkie, zmiksować na gładką masę, zagotować, dodając serek topiony i śmietanę, wymieszać i doprawić do smaku tymiankiem i białym pieprzem.
- KROK 4 Tak przygotowany krem z kalafiora skropić sosem orzechowo-pietruszkowym, udekorować pomidorkami koktajlowymi oraz listkami pietruszki i podawać.