

## Zupa brokułowa



**JUSTI2401**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Bulion

<b>podudzia z indyka</b>	1 sztuka
<b>włoszczyzna</b>	1 pęczek (z natką)
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>liście laurowe</b>	4 sztuki
<b>pieprz czarny ziarnisty</b>	4 ziarna
<b>woda</b>	4 l

#### Dodatkowo

<b>brokuł</b>	1 duży
<b>ziemniaki</b>	10 sztuk
<b>marchew</b>	4 sztuki
<b>śmietana 18 proc</b>	300 g
<b>przyprawa do potraw Kucharek</b>	1,5 łyżki
<b>pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Podudzie z indyka dokładnie myjemy i wrzucamy do garnka. Zalewamy wodą i gotujemy. Gdy zacznie się szumować zdejmujemy pianę. Wrzucamy ziele angielskie, pieprz, czosnek, liście laurowe i włoszczyznę (z natką). Gotujemy 40 minut.

- KROK 2 Po tym czasie bulion przelewamy przez sito i zagotowujemy. Do gotującego się bulionu wrzucamy pokrojoną w plasterki marchew
- KROK 3 oraz pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotujemy 5 minut.
- KROK 4 Po tym czasie dodajemy podzielony na różyczki brokuł, przyprawę uniwersalną i pieprz. Gotujemy 10 minut (do miękkości brokuła). Śmietanę dokładnie rozprowadzamy na misce z 1 łyżką wazową wywaru. Stopniowo, ciągle mieszając wlewamy do garnka. Zupę zagotowujemy, w razie potrzeby jeszcze doprawiamy. Smacznego! :)