

## Zupa brokułowa z kaszą jaglaną

### TURKUS3



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>brokuł</b>	1 sztuka
<b>kasza jaglana</b>	4-5 łyżek
<b>marchewka</b>	3 sztuki
<b>pietruszka</b>	2 sztuki
<b>seler</b>	1/4 sztuki
<b>koperek</b>	1 pęczek
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek ząbki</b>	1 sztuka
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>śmietana 12%</b>	1 łyżka
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>woda</b>	2 litry

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i obrane warzywa - marchewka, pietruszka i seler kroimy w plastry i wrzucamy do garnka. Oplukanego brokuła dzielimy na różyczki a trzon kroimy na kawałki i dodajemy do warzyw. Zalewamy wodą i gotujemy. Jak się zagotuje dodajemy sól i zmniejszamy płomień. Cebulę i czosnek drobno siekamy i oprószamy solą. Wrzucamy na roztopione masło cebulę, następnie czosnek i zioła prowansalskie. Całość dodajemy do gotujących się warzyw. Gdy warzywa nie są jeszcze zbyt miękkie, dodajemy różyczki brokuła i gotujemy ok. 3 min. Na 2 min przed końcem gotowania dodajemy oplukaną na sicie i przelaną wrzątkiem, kaszę jaglaną. Śmietanę hartujemy porcją gorącego płynu. Wlewamy do zupy i mieszamy. Wyłączamy piec i dodajemy drobno posiekany koperek. Smacznego :-)

