

## zupa kalafiorowa



### DIANIX



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>kalafior</b>	60 dag
<b>włoszczyzna</b>	30 dag
<b>woda</b>	2 litry
<b>mleko</b>	1/4 litra
<b>tłuszcz</b>	2 dag
<b>mąka</b>	4 dag
<b>żółtka surowe</b>	2 sztuki
<b>koper świeży posiekany</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa należy umyć- oczyścić- opłukać- zalać wrzącą wodą-dodać tłuszcz- osolić- ugotować wywar.

Kalafior obrąć z zielonych liści, następnie opłukać i podzielić na małe 'rózyczki'. Wywar należy przecedzić, włożyć kalafior i ugotować do miękkości. Podprawić mąką rozmieszaną z 1/8 litra zimnego mleka. Zagotować. Następnie połączyć z żółtkami rozmaconymi z mlekiem, osolić i dodać posiekany koperek.

Zamiast mąki i mleka zupełnie można podprawić zasmażką lub śmietaną.