

zupa kalafiorowa



JUMPER123



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	0.5 kg
kości schabowe	2 szt
kalafior	1
marchew	2 szt
pietruszka	1
seler korzeniowy	kawałek
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Koperek suszony Prymat	2 łyżki
pietruszka zielona	garstka
śmietana 18 proc	200 ml
mąka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

w Garnek wstawiamy 1,5 l wody wkładamy mięso i gotujemy po kilku minutach szumujemy mięso i wsypujemy marchew pietruszkę i seler pokrojony w kostkę doprawiamy solą pieprzem i przyprawą kucharkę gotujemy przez 20 minut dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i kalafior pocięty na różyczki dalej gotujemy gdy będą miękkie ziemniaki dodajemy śmietanę rozrobioną z 2 łyżkami mąki hartujemy śmietanę gorącą zupą i wlewamy całość do garnka wsypujemy koperek i pietruszkę podgotowujemy przez 5 minut i gotowe życzymy smacznego