

Zupa kalafiorowa



GOSIA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalafior	1 mały
woda	ok.1 litr
kostka rosołowa	1
sól	
przyprawa uniwersalna Kucharek	
pietruszka	1
marchewka	2
ziemniaki	4 większe
mleko	1/2 szklanki
mąka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kalafior płuczemy i dzielimy na mniejsze różyczki.
- KROK 2 Pozostałe warzywa obieramy. Marchewkę kroimy w plasterki, a ziemniaki i pietruszkę w kostkę.
- KROK 3 Pokrojone warzywa przekładamy do garnka i zalewamy wodą, dodajemy kostkę rosołową i przyprawy. Zagotowujemy.
Następnie dodajemy kalafior. Całość gotujemy, aż warzywa będą miękkie.
Na koniec wlewamy mleko wymieszane z mąką. Mieszamy i gotujemy przez chwilę.