

## Zupa kalafiorowa



**ANJA3107**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>bulion na żeberkach</b>	2 kostki
<b>kalafior</b>	300 g
<b>ziemniak</b>	1 szt
<b>marchew</b>	1 mała
<b>por</b>	1 kawałek
<b>śmietana 22%</b>	100 ml
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżeczka
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>natka pietruszki</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bulion przygotować wg przepisu na opakowaniu. Kalafior podzielić na różyczki. Do bulionu dodać warzywa pokrojone w paseczki. Gotować przez ok 10-15 min. śmietanę połączyć z mąką i dodać do zupy, zagotować. Doprawić solą i pieprzem. Przed podaniem dodać natkę pietruszki.