

## krem z kalafiorów



**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| <b>wywar z wloszczyzny</b>   | 4 szklanki |
| <b>kalafior</b>              | 1          |
| <b>mąka</b>                  | 1 dag      |
| <b>masło</b>                 | 1 dag      |
| <b>śmietana</b>              | 12 dag     |
| <b>żółtko</b>                |            |
| <b>sól i pieprz do smaku</b> |            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte kalafiory podzielić na różyczki. Następnie zalać małą ilością wrzącego wywaru i zagotować. z masła i maki zrobić zasmażkę i zagęścić nią wywar. Zagotować. ugotowane kalafiory zmiksować, dodać śmietankę i żółtko. Doprawić do smaku. Podawać z groszkiem ptysiowym.