

Zupa kalafiorowa



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	
ziemniaki	6 szt
porcja rosółowa	
seler, por	
pietruszka	2 szt
marchewka	2 szt
kilka ziaren pieprzu	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
przyprawa uniwersalna Kucharek	
sól	
śmietana 18 proc	3 łyżki
mąka	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pora myjemy. Marchewki, pietruszki i selera obieramy, myjemy i kroimy w kostkę. Mięso myjemy, zalewamy 3 litrami wody, gotujemy. Gdy woda zacznie wrzeć, dodajemy warzywa i doprawiamy. Gotujemy 20 minut. Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy. Kalafiora myjemy i dzielimy na różyczki. Dodajemy do zupy i gotujemy ok 15 minut. Zabelamy śmietaną wymieszana z mąką