

Kalafiorowa z nutką brokułową



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brokuł (część bez różyczek)	1
marchewki	3
korzeń pietruszki	1
małego selera	1/2
posiekanej natki pietruszki	1/4 szk
posiekanego koperku	1/4 szk
ziemniaków	1 kg
kości karkowych	600 g
wody	2,5 l
śmietany 18% słodkiej	250 ml
sól do smaku	
pieprz do smaku	
Przyprawa do zup Kucharek- do smaku	

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Kości dokładnie umyć, włożyć do garnka, zalać zimną wodą i gotować na małym ogniu prawie do miękkości.

Marchew, pietruszkę i seler i ziemniaki obrać, pokroić w kostkę.

Części brokuła również pokroić w kostkę, z kalafiora oddzielić różyczki a resztę również pokroić w kostkę.

Gdy kości są dostatecznie miękkie wyjąć je i po ostudzeniu obrać, pokroić na kawałki i wrzucić do zupy. dodać marchew, pietruszkę, seler i posiekaną natkę pietruszki oraz koper.

Dodać sól, pieprz i maggi.

Gotować około 10 minut, dodać pokrojone ziemniaki i brokuła i nadal gotować 5 minut.

Na koniec wrzucić kalafior.

Gdy kalafior będzie miękki wyłączyć gaz.

Śmietanę wlać do naczynia, zahartować ją niewielką ilością zupy i wlać do garnka.

Wymieszać i ewentualnie doprawić jeszcze do smaku.

