

Zupa kalafiorowa Eli



ELI_555

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wołowe-szponder	400 g
marchewka	1 sztuka
seler średni	1/4 sztuki
pietruszka	1 sztuka
ziemniaki średnie	5-6 sztuk
kasza manna	1/2 szklanki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
koperek	1/2 pęczka
natka pietruszki	1/2 pęczka
kalafior	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szponder włożyć do garnka, wlać około 4 litry wody i gotować 30 minut. Umyty kalafior podzielić na różyczki. Gruby trzon kalafiora obrać ze skóry i pokroić w kostkę, młode listki też pokroić. Marchew, pietruszkę, selera i ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę. Do garnka z wywarem wrzucić ziemniaki, jarzyny, kalafior, posolić i ugotować do miękkości. Do zupy powoli wsypywać kaszę manną, cały czas mieszając, żeby nie porobiły się kluchy, jeszcze chwilę pogotować i doprawić maggi do smaku. Natkę i koperek posiekać. Zupę nalać na talerze i posypać natką i koperkiem. Smacznego!