

Krem brokułowy



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brokuł	1 sztuka
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
jajko	4 sztuki
śmietana 18 proc	1 szklanka
masło	2 łyżki
cukier, sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew, pietruszkę i cebulę pokroić, przesmażyć w garnku na maśle. Zalać je 1,5 litra wody, posolić i gotować ok. 25 minut. Po tym czasie dodać różyczki brokuła i gotować je do miękkości (nie za długo bo stracą kolor). Zmiksować całość. Zagotować zupę jeszcze raz, dodać śmietanę, sól, pieprz i szczyptę cukru. Zupę podawać posypaną posiekanymi jajkami ugotowanymi na twardo.