

krem brokułowy z wędzoną makrelą



KATARZYNA49



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	2 szt.
pietruszka	2 szt.
seler naciowy	2 pędy
por (biała część)	1 szt.
brokuł	1 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt.
ziele angielskie	2 szt.
makrela wędzona	1/2 szt
orzeszki ziemne	50 gram
kostka rosołowa	1 szt.
woda	1,25 litr
kapary	50 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy wodę z zieleń angielskim i liściem laurowym.

Marchewkę, pietruszkę, seler i por obieramy, myjemy, wrzucamy do gotującej się wody i gotujemy ok 15 min

Brokuła myjemy, dzielimy na części i dorzucamy do bulionu. Wrzucamy kostkę rosołową.

Gotujemy kolejne 15 min.

Jak wszystkie warzywa zmiękną ściągamy zupę z palnika i wszystko razem miksujemy blenderem.

Makrelę oddzielamy od ości i skóry i drobimy na kawałki.

Orzeszki kruszymy i prażymy na suchej patelni

Zupę krem nakładamy do miseczki, na wierzch kładziemy makrelę, kapary i posypujemy orzeszkami.

Smacznego!!!

