

Zupa krem z brokuła



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brokuł	1 sztuka
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler	1/2 sztuka
por	1/4 sztuka
cebula	1 sztuka
ziemniaki	2 sztuka
woda	2 litr
ziele angielskie	2 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuka
lubczyk świeży	3 liść
czosnek	1 ząbek
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
rozmaryn	1/2 łyżeczka
koperek	2 łyżka
pietruszka zielona	1 łyżka
pieprz	1/2 łyżeczka
sól	1 łyżka
grzanki	4 łyżka
jajko ugotowane na twardo	2 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pietruszkę, marchew, seler i ziemniaki obieramy. Kroimy na mniejsze kawałki. Obraną cebulę opalamy nad palnikiem. Pora kroimy na talarki. Ze składników gotujemy warzywny wywar. Doprawiamy solą (jarzynką) i pieprzem, dodajemy ziele angielskie, liście laurowe i ząbek czosnku. Kiedy jarzyny będą półmiękkie, dodajemy różyczki brokuła i lubczyk. Całość gotujemy do miękkości. Ściągamy z gazu, wyciągamy liście laurowe i ziele angielskie i miksujemy blenderem na krem. Dodajemy roztarte w dłoniach zioła oraz koperek i pietruszkę. Gotujemy ponownie około 5 minut. Podajemy z ulubionymi dodatkami (jajka na twardo, grzanki, groszek ptysiowy).