Krem kalafiorowy z głąba i liści kalafiora :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana kremówka	1/2 szklanki
woda	1 l
masło	1 łyżka
koperek	1/2 pęczka posiekany
chleb tostowy	4 kromki
masło	2 łyżki
olej	2 łyżki
kalafior	3 szkl.
kalafior	3 różyczki
ziemniaki	3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Części kalafiora, ziemniaki , pierś z kurczaka , marchew- zalać bulionem i gotować 45 minut. Na patelni podsmażyć na maśle połowę pokrojonego koperku , dodać do zupy , wlać śmietankę , mięso podzielić na kawałki i włożyć do garnka
Zmiksować zupę w malakserze - doprawić do smaku .
Z chleba tostowego zrobić grzanki na oleju z masłem .Podawać zupę w filiżankach posypaną grzaneczkami i koperkiem .