

Krem z brokuła z nutą cytryny



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

brokuł duży	1 sztuka
ziemniak	1 sztuka
czosnek ząbki	2 sztuki
bulion warzywny	1 1/2 litra
masło	2 łyżki
olej	1 łyżka
kaffir liście limonki	4 sztuki
skórka z cytryny	1/2 łyżeczki
cukier	1/2 łyżeczki
sól	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
cebula	1 sztuka
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na maśle z olejem zarumienić pokrojoną w kostkę cebulę, dodać szczyptę cukru, pokrojonego w kostkę ziemniaka i posiekany czosnek. Chwilę podsmażyć.
- KROK 2 Zalać bulionem, dodać różyczki brokuła, liście limonki, skórkę z cytryny i gałkę muskatołową. Gotować do miękkości warzyw.

KROK 3

Wyciągnąć liście limonki. Zupę zmiksować na krem, doprawić solą, pieprzem i ponownie podgrzać. Podawać gorącą z grzankami lub groszkiem ptysowym.