Zupa kalafiorowo-serowa

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

korzeń pietruszki	1
ząbki czosnku	2-3
sredniego pora	1/2
noga z kurczaka (lub inna porcja rosolowa),	
sera zóltego (mozna wiecej!),	150 g
ziemniaki	
lód	2 30%
jogurt naturalny	3 lyzki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior ugotowac na srednio miekko w lekko ocukrzonej i osolonej wodzie, odcedzic i rozdrobnic na male kawalki. Warzywa obrac i umyc. Cebule bardzo drobno pokroic - w cienkie piórka lub w kosteczke. Ziemniaki, pietruszke, selera, czosnek - drobno pokroic. Ser zótly zetrzec na tarce. Rozgrzac tluszcz na patelni (niewielka ilosc ok 2 lyzek) i wrzucic cebule, ziemniaki i pietruszke, zamieszac i posypac niewielka iloscia soli i cukru. Smazyc do zeszklenia sie cebuli, po czym zdjac z palnika. Do duzego garnka wlac ok 1 litra zimnej wody i wrzucic oplukana porcje rosolowa, dodac vegete, sol i pieprz, gotowac na mniejszym ogniu przez ok 35 minut. Nastepnie dodac podsmazone warzywa z patelni, lisc laurowy, seler naciowy i gotowac ok 10-15 minut na malym ogniu. Dodac czosnek, por i kalafior, gotowac 10-15 minut, doprawic curry, papryka, galka, czosnkiem, cukrem, sokiem z cytryny, maggie, sola i pieprzem. Wylaczyc piecyk. Wyjac porcje miesa. Odlac ok 2 szklanki rosolu, tak aby powierzchnia warzyw byla lekko nad lub na równi z powierzchnia rosolu, tluczkiem do ziemniaków rozgniesc zupe, tak aby powstala papka, po czym dodac starty zólty ser, kurkume, jogurt i smietane i doprawic do smaku mozna podgrzac zupe, ale nie ma koniecznosci zagotowywania. Gwarantuje, ze zupa jest przepyszna, serdecznie zachecam do spróbowania.