

Zupa krem z brokułów



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------|----------|
| brokuły | 0,5 kg |
| marchewka | 1 szt |
| pietruszka | 1 szt |
| por | 1 szt |
| cebula | 1 szt |
| śmietana | 5 łyżek |
| mąka | 1 łyżka |
| masło | 1 łyżka |
| sól | do smaku |
| pieprz | do smaku |
| czosnek ząbki | 1 szt |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę, pietruszkę i por obrać, oczyścić, zalać wodą i zagotować. Cebule i czosnek posiekać, zeszklić na tłuszczu, dodać do wywaru, posolić i gotować na małym ogniu ok 20 minut. Dorzucić podzielone na różyczki brokuły i gotować 15 minut. Wszystko zmiksować na jednolitą masę. Mąkę wymieszać ze śmietaną i zaprawić zupę. Gotować ok 5 minut, przyprawić do smaku solą i pieprzem.
Podawać np z makaronem.