

Zupa krem z brokułów



KROKUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuł	1 sztuka
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler naciowy	kawałek
por	kawałek
kostka rosołowa	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuła kroimy w różyczki, resztę warzyw w kawałki. Wrzucamy do garnka dodajemy kostkę rosołową i zalewamy ok 2 litrami wody.

Gotujemy, aż warzywa będą miękkie (ok. 40 minut) . Miksujemy. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Gotowa zupę można podać z grzankami.