

ZUPA BROKUŁOWA



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serek topiony kremowy	1 kostka duża
natka pietruszki	kilka liści
sól	do smaku
marchewka	1
cebula	1/2
pietruszka	1 mała
brokuły	1 SZTUKA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robimy wywar z kostek rosołowych na 2 litrach wody. Odłączamy kilka kwiatów brokuł. Resztę miksujemy blenderem razem z serem topionym, marchewką, pietruszką, cebulą. Dodajemy do wywaru i gotujemy na małym ogniu. Pod koniec gotowania wrzucamy pozostałe kwiaty brokuła i doprawiamy do smaku. Siekamy natkę pietruszki i wrzucamy do gotującej się zupy.
Smacznego