

Przepis dnia III, odc. 18: Krem z brokułów z suszonymi pomidorami i prażonymi płatkami migdałów



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brokuły	2 szt.
rosół z kury Kucharek	1,5 l
jogurt naturalny	4 łyżki
natka pietruszki	4 gałązki
płatki migdałowe	3 łyżki
cebula	2 szt.
czosnek	1 ząbek
olej rzepakowy	1 łyżka
masło	1 łyżka
serek topiony	ser smażony wielkopolski
pomidory suszone Smak	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1/4 łyżeczki
cukier	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz biały mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować składniki.

- KROK 2 Do gotującego się rosółu wrzucić brokuły i gotować do miękkości. Do gotowania brokuł dodajemy odrobinę cukru aby nie straciły koloru. Podczas gotowania wyjąć kilka różyczek do dekoracji.
- KROK 3 Na oleju i maśle podsmażyć cebulę i czosnek, doprawić solą i pieprzem białym, dodać do wywaru z gotującymi się brokułami. Dodać ser smażony wielkopolski lub serek topiony, doprawić gałką muskatołową i dołożyć kilka suszonych pomidorów i gotujemy kolejne 5 minut.
- KROK 4 Następnie całość dokładnie zmiksować.
- KROK 5 Tak przygotowany krem z brokułów podawać z różyczkami brokułów, gęstym jogurtem, prażonymi płatkami migdałów, gałązkami natki pietruszki i suszonymi pomidorami.