

Klasyczna kalafiorowa



BERTPVD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na bulion

ćwiartki z kurczaka	2 szt
woda zimna	5 l
Liść laurowy suszony Prymat	4 szt
Ziele angielskie całe Prymat	8 szt
włoszczyzna	1 szt
cebula biała	0,5 szt

Składniki do kalafiorowej

kalafior	1 szt
ziemniaki	8 szt
pietruszka	1 pęczek
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ćwiartki z kurczaka myjemy i wrzucamy do chłodnej wody w garnku. Gotujemy na średnim ogniu około 20 minut.
- KROK 2 Po 20 minutach dodajemy obraną włoszczyznę i pół obranej cebuli. Dodajemy ziele angielskie oraz liście laurowe. Gotujemy około 2 godzin.
- KROK 3 Kroimy ziemniaki w kostkę i dodajemy do zagotowanej zupy. Gotujemy tak długo aż będą miękkie.

- KROK 4 Wycinamy z kalafiora różyczki. Dokładnie myjemy.
- KROK 5 Dodajemy kalafior jak ziemniaki będą ugotowane. Gotujemy około 1 godziny.
- KROK 6 Przelewamy zupę do talerza. Dodajemy świeżą pietruszkę. Doprawiamy pierzem czarnym. Opcjonalnie można dodać śmietankę.