

Zupa kalafiorowa



ANECIK1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalafior	1 szt
szponder	50dag
ziemniaki młode	6 szt
marchewka	3 szt
pietruszką	1 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	4 szt
woda	2,5 litra
smietana 18%	250 ml
mąka	2 łyżki
sól, pieprz	
koperek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy wywar z mięsa z dodatkiem listka i ziele angielskiego około 20 minut. Kalafiora dzielimy na różyczki i moczymy w słonej wodzie. Wywar przecedzamy, dodajemy marchewkę pokrojona w kostkę, pietruszkę, ziemniaki w kostkę, umyte różyczki kalafiora i gotujemy do miękkości mięsa i warzyw.

Mąkę rozrabiamy w małej ilości wody, wlewamy do zupy, dodajemy smietanę. Doprawiamy solą, pieprzem. Wsypujemy spora ilość koperku.