

krem serowo-kalafiorowy



AEKSANDRA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kaafior	1
cebula	1
ziemniaki	3
masło	1łyżka
olej	1łyżka
mleko	1szkl
ser cheddar	100g
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior podziel na różyczki, cebulę posiekaj, obrane ziemniaki pokrój w kostkę. W garnku rozgrzej masło i olej, podsmaż cebulę, dodaj ziemniaki i kalafior. Wlej bulion oraz mleko, przypraw solą i pieprzem. Gotuj przez 30min, aż kalafior zmięknie. Gorącą zupę zmiksuj w blenderze, wrzuć starty ser, zamieszaj, żeby ser się dobrze rozpuścił. Zupę od razu podawaj z grzankami.