

Krem z kalafiora z oliwą truflową



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wywar warzywny	250 ml
kalafior	120 g
ziemniak	80 g
jogurt naturalny	50 g
masło	25 g
oliwa truflowa	5 ml
parmezan	10 g
miód lipowy	2 g
orzechy włoskie	5 szt
płatki kukurydziane	20 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzechy prażymy w 200°C przez ok. 6 minut. Mieszmamy z miodem i zmiażdżonymi płatkami kukurydzianymi i odstawiamy. Wywar warzywny gotujemy z ziemniakami do ich miękkości. Gdy ziemniaki będą miękkie dodajemy do garnka różyczki kalafiora i całość gotujemy 15 minut a następnie blendujemy. Odlewamy pół szklanki zblendowanej masy, do której dodajemy jogurt, masło i miód lipowy. Wszystkie składniki mieszmamy i dodajemy do pozostałej części wywaru, cały czas mieszmając. Wlewamy supę na talerz, układamy dwie połówki orzecha włoskiego, posypujemy startym parmezanem i delikatnie kropimy oliwą truflową.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)