

Zupa krem z kalafiora



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zupa krem:

rosół drobiowy	1.2 litra
kalafior	0.5 sztuki
ziemniaki	3 sztuki
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	0.5 łyżeczki
olej	2 duże łyż.
śmietana	0.5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek obrać, na patelnię wlać olej i podgrzać. Cebulę pokroić w piórka, a czosnek w plasterki, włożyć na patelnię i smażyć.

W tym czasie obrać ziemniaki, umyć je i pokroić w niewielką kostkę, dodać do cebuli i smażyć ok. 5 minut.

Do garnka wlać rosół, dodać ziemniaki z cebulą i gotować. Kalafiora umyć i podzielić na małe różyczki, dodać do zupy i gotować do miękkości warzyw.

Zupę zaprawić śmietaną, doprawić do smaku solą i pieprzem i u mnie obowiązkowo gałką muskatołową, a następnie zblendować i podawać z groszkiem ptysiowym lub makaronem.