

Warzywna pychotka



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewki pokrojona w plasterki	2 szt
seler pokrojony w słupki	1 szt
kalafior	0,5 szt
brokuł	0,5 szt
natka pietruszki	
jogurt	150 ml
bulion	1,5 l
masło	
sól	
czosnek pokrojony	2 ząbki
pieprz	
cebula	1 szt
rokpół	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Selera, marchewkę, cebule, dusimy na maśle, dodać 1 litr bulionu, kalafiora i brokuła podzielone na różyczki, gotować 8 minut. Dodać pokruszony ser i posiekaną natkę, zupę miksujemy, dodać resztę bulionu, gotować i mieszać z połową jogurtu, doprawiamy. Drugą połowę jogurtu mieszamy z drobno pokrojonym czosnkiem, solą i pieprzem.