Krem z kalafiora do popijania :



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 łyżki masła,1/2 pęczka usiekanego koperku,sól,szczypta utartej gałki muszkatołowej

mąka	2 łyżki
kalafior	1 szkl.
woda	2 szkl.
śmietana kremówka	0,5 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior zalać lekko osoloną wodą i gotować 20 minut. W drugim garnuszku rozpuścić masło , wsypać mąkę , wymieszać . Dodać koper , śmietankę , wywar z gotowania kalafiora. Mieszając zagotować dodając szczyptę Delikatu .Przelać do malaksera , dołożyć kalafior i zmiksować. Doprawić do smaku .
Podałam do Kruchej tarty z kalafiorem .
Oczywiście zupę można zrobić wcześniej i podgrzać przed podaniem.