

Zupa kalafiorowa



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalafior	1 szt
włoszczyzna	1 pęczek
kura lub kurczak	0,5 szt
oliwa	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
natka pietruszki siekana	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte mięso zalać wodą i gotować. Włoszczyznę zetrzeć na tarce o dużych otworach i poddusić z dodatkiem oliwy, po kilku minutach duszenia dodać do gotującego się mięsa. Kalafior umyć, podzielić na różyczki, dodać do gotującej się zupy mniej więcej po 10 minutach od wrzuceniu warzyw. Wszystko gotować do miękkości. Zupę przyprawić do smaku i posypać siekaną pietruszką.