

Kalafiorowa



Autor: **agnes72**

Przepisów: **1097** Ocena: **7546**

 3-4 os.
  30 min
  łatwe
  tanie



Składniki:

- 0,5 kg porcji rosołowych (2 sztuki),
- 1 marchew 100 g,
- 2 korzenie pietruszki 150 g,
- 6-8 ziemniaków (w zależności od wielkości i gęstości zupy),
- 1 łyżka suszonej włośczonej,
- 4 ziarenka ziela angielskiego,
- 1 kalafior 395 g,
- 2 liście laurowe,
- 1 łyżka liścia pora,
- 1 łyżka liści lubczyk - magii,
- 3 czubate łyżki śmietany 18 %,
- 1 łyżeczka cukru,
- 1 pęczek natki pietruszki 25 g,
- 1 łyżka przyprawy z solą np. Vegeta.

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać dwa litry wody, dodać umyte porcje rosołowe, korzenie pietruszki oraz marchew pokrojoną dowolnie. Gotować do miękkości porcji oraz warzyw (w czasie gotowania zdjąć powstałe szumowiny). Jak już porcje są miękkie dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, ziela angielskie, liście laurowe, liście pora oraz suszoną włośczonej i gotować na wolnym ogniu do czasu miękkości ziemniaków.



- 2) Gdy ziemniaki w zupie są już miękkie doprawić ją do swego smaku przyprawą z solą dodać podzielone koszyczki kalafiora oraz łyżkę liści lubczyk - magii i gotować do miękkości kalafiora (ja nie rozgotowuję go ponieważ lubimy gdy czuć jak chrupie). W czasie gdy kalafior gotuje się w zupie śmietanę rozrobić z wywarem od zupy i łyżeczką cukru (dodając cukier do śmietany nie zważy ona się w zupie).



- 3) Jak już kalafior jest miękki według naszego uznania, wlać przygotowaną śmietanę i szybkim ruchem zamieszać, lekko zagotować. Na koniec wkroić natkę pietruszki i lekko zagotować zupkę można jeszcze doprawić według siebie przyprawą z solą.



- 4) Zupka wyszła bardzo smaczna można ją podać ze świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Wyszła tak dobra że zjedli po trochu a teraz co chwilę podchodzą do garnka i dojadają.



Twoje notatki do przepisu: