

niesamowity krem z brokułów



Autor: alexwberry

Przepisów: 3 Ocena: 30



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 duży por
- 2 małe brokuły
- ząbek czosnku
- 2,5 kostki rosółowej
- 1,5 litra wody
- 2-3 ugotowane ziemniaki
- odrobina masła
- śmietana 30 %

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki gotujemy do miękkości, międzyczasie por kroimy i smażymy na maśle wraz z towarzystwem drobno posiekanego czosnku. (uwaga by nie smażyć go zbyt długo)

Brokuły myjemy i rozdrabniamy na różyczki, następnie dodajemy wraz z zawartością patelni do wcześniej przygotowanego bulionu. Gotujemy ok 15 minut. Dodajemy ziemniaki(bardzo istotne, gdyż nadają one fantastyczną gęstość i smak. Bez nich ta zupa nie byłaby taka sama)

Po lekkim wystudzeniu całość porządnie miksujemy, aż do uzyskania jednolitej, puszystej konsystencji.

Przepyszną zupkę przelewamy do misek i ozdabiamy odrobiną śmietanki 30%.



Twoje notatki do przepisu: