

# Zupa brokułowa

Autor: **evanion**Przepisów: **30** Ocena: **220**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- brokuł, 1 sztuka
- cebula, 1 sztuka
- marchew, 2 sztuki
- porcja rosółowa, 1 sztuka
- sól, pieprz
- Śmietana 18% do zup i sosów

## Sposób przygotowania:

- 1 Marchewki myjemy, obieramy i kroimy w większe kawałki (na pół), cebulę obieramy i kroimy na pół, ewentualnie w ćwiartki i razem z umytą porcją rosółową zalewamy w garnku wodą i zagotowujemy. Gotujemy, aż marchew będzie miękka.
- 2 Odcedzamy wywar z mięsa i warzyw, tak by mieć sam płyn.
- 3 Brokuły myjemy, odcinamy różyczki (drobno), i wrzucamy do wywaru razem z marchewką. Gotujemy aż brokuły będą miękkie.
- 4 Zupę można zmiksować (ew. przetrzeć) ale nie trzeba. Zależy czy chcemy zupę-krem czy zwykłą. Następnie solimy i pieprzymy do smaku oraz zabelamy śmietaną.

## Twoje notatki do przepisu: