

zupa kalafiorowa z kluseczkami

Autor: **kumeika**

Przepisów: 11 Ocena: 34



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- kalafior średniej wielkości
- mała marchewka
- wywar mięsny
- 5-6 łyżek mleka
- 1/4 łyżeczki cukru
- sól, pieprz
- makaron wstążki

Sposób przygotowania:

- 1 Od róży kalafiora odcinam głąbia i łodygi (zgrubiałe części). Marchewkę i głąbia obieram. Pierwsze gotuję łodygi ok. 10 min dokładam głąbia i gotuję do pół miękkości łodyg i głąbia.

Głąbia i łodygi wyjmuję, pozostawiam je do panierowania.

Wyjmuję z wywaru i dodaję pozostałego kalafiora i marchewkę, dodaję mleko i cukier i dolewam wywar mięsny w ilości aby przykryć jarzyny.

Wyjmuję marchewkę resztę błęduję. Jeżeli zupa jest zbyt gęsta dolewam wywaru.

Osobno gotuję makaron al dente.

Marchewkę i zieleninę drobno siekam.

Na talerz nakładam kluseczki zalewam zupką i posypuję posiekaną marchewką i zieleniną.

Twoje notatki do przepisu: