

Zupa krem z łodyg brokuła, cukinii i pora



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **533** Ocena: **5008**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Cukinia - 2 małe lub 1 większa
- Łodygi z jednego brokuła
- Por - 1 szt
- Marchew - 1 szt
- Cebula biała (u mnie 3 malutkie)
- Ziemniak - 2 szt
- Sos sojowy - łyżka
- Pieprz czarny - do smaku
- Papryka ostra w proszku - pół łyżeczki
- Suszone warzywa rosółowe - łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa myjemy, obieramy i kroimy. Im mniejsze kawałki tym szybciej się ugotują. Wrzucamy do garnka, dodajemy suszone warzywa i przyprawy. Zalewamy wodą tak, aby warzywa były przykryte. Gotujemy, aż ziemniaki będą miękkie. Nie przejmujcie się jeśli łodygi brokuła będą jeszcze twarde - po przetarciu nie będzie tego czuć.

Kiedy ziemniaki są już miękkie, blenderem rozdrabniamy zupę na krem.

Doprawiamy do smaku i gotowe. Można podawać ją z grzankami, groszkiem ptysiowym lub uprażonymi ziarnami dyni i słonecznika.



Twoje notatki do przepisu: