

Brokuł w kremie paprykowym .



Autor: keja

Przepisów: 4 Ocena: 45



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- papryki czerwone i żółte, 4 szt.
- papryczka ostra, 1 szt
- cebula srednia, 2szt
- marchewka, 1szt
- pietruszka, 1szt
- selera, kawałek
- pomidory dojrzałe bez skórki, 6 szt
- Kalafior, 6 różyczek
- brokuł, 1szt
- ziemniaki średnie, 4 szt
- wywar z mięsa ,z kości, 2 litry

Sposób przygotowania:

- 1 Oczyszczyć warzywa ,z papryki usunąć gniazda nasienne ,włożyć do wywaru . Gotować . Zostawić pomidory i brokuł . Pomidory sparzyć i obrać ze skórki . Brokuł podzielić na małe różyczki . Kiedy ziemniaki są już miękkie dołożyć pomidory. Gotować 10 min.
- 2 Warzywa wyjąć do wysokiego naczynia i zmiksować .
- 3 Do wywaru włożyć brokuł i gotować ,ale nie rozgotować . Brokuł ma być lekko chrupki. Połączyć zmiksowane warzywa z wywarem i brokułem. Całość przyprawić kucharkiem ,pieprzem . Można dodać bazylię albo pietruszkę. Można podać z łyżką śmietany .Ja wolę bez śmietany o ostrym smaku.

Twoje notatki do przepisu: