

# ZUPA BROKUŁOWA



Autor: **POMPOLINA**  
Przepisów: **124** Ocena: **4101**

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- duży brokuł, 1 szt
- wywar warzywny lub drobiowy
- marchew, 1 sztuka
- serek topiony (złoty emmentaler), 1 sztuka
- śmietana do zup, 3 łyżki
- pieprz
- sól
- przyprawa do zup w płynie
- koperek (świeży lub suszony)

## Sposób przygotowania:

- 1 Brokuła podzielić na małe kawałki i gotować w wywarze.
- 2 Do wywaru dodać marchew startą na grubej tarce
- 3 gdy marchew będzie już miękka doprawiamy zupę przyprawami
- 4 wkładamy serek topiony i 3 łyżki śmietany
- 5 czekamy aż serek się rozpuści i zupa zgęstnieje
- 6 na koniec posypujemy koperkiem
- 7 Zupe można zmiksować blenderem aby otrzymać krem lub jeść z całymi brokułami nie miksowana.
- 8 smacznego!!!!

## Twoje notatki do przepisu: