

Zupa brokułowo - serowa



Autor: **Insignificant**
Przepisów: 170 Ocena: 2287

1-2 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- ok. 500 gram brokuła
- 2 marchewki
- 1 cebula
- 2 szklanki bulionu drobiowego
- 2 szklanki mleka
- 4 łyżki masła
- 4 łyżki mąki
- 1/2 łyżeczki wędzonej papryki
- 1/4 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1/4 łyżeczki suszonego czosnku
- 1/8 łyżeczki pieprzu cayenne
- ok. 170 gram sera cheddar

Sposób przygotowania:

- 1 Brokuł umyć, dokładnie osuszyć, podzielić na różyczki i pokroić w drobne kawałki. Marchew obrać i także umyć, osuszyć oraz pokroić. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Ser cheddar zetrzeć na tarce.



- 2 Do dużego garnka dodać 4 łyżki masła i pokrojoną cebulę, smażyć na średnim ogniu, aż cebula zmięknie i zeszkli się. Po czym dodać 4 łyżki mąki i smażyć przez kolejne 2 minuty, do czasu gdy mąka uzyska

jasnobrązowy kolor.

Następnie wlać 2 szklanki bulionu drobiowego i dokładnie wymieszać, upewniając się, że cała mąka z dna garnka została rozpuszczona.

Kiedy tak się stanie zwiększyć ogień i często mieszając pozwolić bulionowi się zagotować, tak aby zgęstniał i przybrał konsystencję sosu.

- 3 Zmniejszyć ogień i do garnka wlać 2 szklanki mleka oraz wsypać 1/2 łyżeczki wędzonej papryki, 1/4 łyżeczki suszonego czosnku, 1/4 łyżeczki czarnego pieprzu i 1/8 łyżeczki pieprzu cayenne. Dokładnie wymieszać i pozwolić całości się zagotować.



- 4 Wtedy do garnka wrzucić pokrojony brokuł oraz marchewkę i gotować, na małym ogniu, często mieszając, aż warzywa osiągną odpowiedającą nam miękkość.
- 5 Na koniec partiami dodawać uprzednio starty ser cheddar, najlepiej po jednej garści, ciągle mieszając, tak aby ser szybciej się rozpuścił. Spróbować smak i doprawić solą w razie potrzeby.

Tak przygotowaną zupę podawać od razu, na gorąco, samą lub wraz ze swoim ulubionym świeżym i chrupiącym pieczywem.

SMACZNEGO!



Twoje notatki do przepisu: