

Zupa kalafiorowa



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **655** Ocena: **9859**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Bulion drobiowy lub warzywny 1,5l
- kalafior 1 średni
- ziemniaki 4
- włoszczyzna 1 pęczek (marchew, kawałek selera, pietruszka, biała część pora)
- śmietanka 30% 1/4 szkl.
- sól, pieprz
- ziele angielskie 3 ziarenka
- liść laurowy 3
- masło 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Kalafiora należy pokroić na małe różyczki. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Marchewkę, pietruszkę i seler umyć i obrać. Zetrzeć na grubych oczkach tarki. Białą część pora pokroić w cienkie plasterki.
W dużym garnku rozgrzać masło i smażyć na nim warzywa. Wlać bulion, dodać liście laurowe, ziele angielskie. Doprawić solą i pieprzem. Zagotować
Następnie dodać ziemniaki i kalafiora. Wymieszać i gotować na małym ogniu ok. 15 minut.
Wlać śmietankę i wymieszać. Gotować jeszcze 2-3 minuty. Przed podaniem posypać koperkiem.
Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: