

Zupa kalafiorowa



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **955** Ocena: **17974**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 duży kalafior
- włoszczyzna
- pieczony stek wieprzowy z kością
- sól
- pół szklanki śmietany 18 %
- 1 łyżka mąki
- 100 g makaronu trybiki
- koperek
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Włoszczyznę umyłem, oczyściłem, pokroiłem. Nastawiłem wodę. Kalafior umyłem, rozebrałem na niewielkie różyczki, łodyżki drobno pokroiłem. Gdy woda zawrzała włożyłem pokrojoną włoszczyznę, pieczony stek wieprzowy z kością, dodałem przyprawy. Gotowałem, aż warzywa zrobiły się miękkie, dodałem kalafior, gotowałem ok. 15 minut. Następnie wsypałem makaron. Gotowałem jeszcze ok. 8 minut. Zagęściłem zupę mąką wymieszaną ze śmietaną, zagotowałem. Już na talerzach wsypałem zieleninę.

Twoje notatki do przepisu: