

# Zupa krem brokulowa



Autor: **paulina1998**  
Przepisów: 10 Ocena: 56

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- Brokuł 2 szt.
- Smietana 18%
- Cebula 2 szt.
- Marchewka
- Chleb 5 szt.
- Bulka
- Przyprawy

## Sposób przygotowania:

- 1 Brokuły umyć . Ponacinac na różyczki. Do garnka wlać wodę tak by lekko zakryła brokuły. Posolic wodę 2 łyżkami. Wrzucić brokuły. Marchewkę umyć obrać i pokroić . Wrzucić do garnka. Cebule pokroić w kosteczkę. Zeszklić na oleju . Cebule wrzucić do garnka. Czekamy aż warzywa zmiękna.
- 2 Chleb pokroić w kosteczkę . Bułkę pokroić tak by można było zjeść do zupki. Do naczynia żaroodpornego dać pokrojony chleb, na gorze umieścić bulke. Oblać olejem i przyprawic vegeta . Dajemy grzanki do piekarnika nagrzanego do 180°C. Grzanki powinny być w piekarniku do 10 min . Gdy warzywa już sa miękkie zdjęć garnek z palnika i dać na deske. Zblendowac wszystko.  
Przed podaniem wlać zupkę do miski , dać łyżkę smietany. Wykalaczka można "narysowac" słaczek. Na gorze umieścić grzanki ;)  
Smacznego !

## Twoje notatki do przepisu: