

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 zmiękną.
- 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 zdjąć 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: