

Zupa krem brokułowy.

Autor: **basiornik**Przepisów: **29** Ocena: **248**

1-2 os.



60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- Bulion warzywny - ok 2 litry
- Brokuł mrożony - 2 opakowania
- Cebula - 2 większe
- Czosnek - 5-6 ząbków
- Serek topiony śmietankowy - 100g
- Przyprawy: pieprz, sól, ziarenka smaku
- Ciemny chleb na grzanki lub groszek ptysiowy
- Masło - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Bulion (domowy lub z kostki) zagotować.

Do bulionu wrzucić brokuły.

Gotować na małym ogniu.

- 2 Między czasie na patelni rozgrzać masło.

Na maśle delikatnie zeszklić pokrojoną w drobną kostkę cebulę.

Na koniec dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Smażyć bardzo krótko, żeby czosnek nie zgorzkniał.

Podsmażoną cebulkę z czosnkiem wrzucić do bulionu z brokułami.

- 3 Kiedy brokuły zmiękną, dodać serek topiony i dokładnie wymieszać żeby się rozpuścił.

Tak przygotowaną zupę zblendować i znów postawić na małym ogniu.

Dopiero teraz zupę doprawić do smaku i gotować jeszcze 10-15 minut.

- 4 Zupę podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym.

SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: