

ZUPA-KREM Z PIECZONEGO KALAFIORA



SKŁADNIKI (na 4 porcje):

- MAŁY KALAFIOR
- DWA ŚREDNIE ZIEMNIAKI
- DWA ZĄBKI CZOSNKU W ŁUPINCE
- 2 ŁYŻKI SOKU Z CYTRYNY
- OLIWA
- 100 ML BULIONU
- SÓL
- PIEPRZ
- CURRY
- GRZANKI
- PRAŻONE PESTKI DYNI

PRZYGOTOWANIE:

Kalafior dzielimy na różyczki i wrzucamy na blaszkę do pieczenia. Dodajemy pokrojone w ćwiartki ziemniaki bez skórki oraz ząbki czosnku w łupinkach. Doprawiamy solą i pieprzem i polewamy obficie oliwą. Mieszamy i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C (górze + dół) na ok. 30 minut, do lekkiego zarumienienia. Następnie przekładamy warzywa do garnka, czosnek wyciskamy z łupinek, dodajemy ok. 100 ml bulionu, tak, aby zakryć całość. Gotujemy ok. 15 minut do zmięknięcia warzyw. Doprawiamy odrobiną curry, solą i pieprzem. Miksujemy blenderem i skrapiamy sokiem z cytryny. Podajemy z chrupiącymi grzankami i prażonymi pestkami dyni.

SMACZNEGO!

