

Zupa krem z Brokułów



Czas przygotowania: 30 minut

Czas gotowania: 20 minut

Składniki:

- 750 ml bulionu bulionu warzywnego
- 1 duży brokuł lub dwa małe - 1000 g
- 2 średnie cebule - 200 g
- 3 duże ząbki czosnku
- 3 łyżki masła klarowanego
- 3 ziemniaki
- 1 serek topiony naturalny
- Groszek ptysiowy
- Natka pietruszki
- przyprawy: po pół płaskiej łyżeczki soli i pieprzu



Przygotowanie:

1. Obierz Cebulę oraz ząbki czosnku. Ząbki czosnku pokrój w plasterki, cebulę zaś posiekaj na większe kawałki. W garnku umieść trzy łyżki masła klarowanego lub delikatnej oliwy. Ustaw średnią moc palnika i dodaj cebulę. Podsmażaj ją w garnku bez przykrycia przez pięć minut. Dodaj czosnek i zamieszaj całość.

2. W tym samym czasie przygotuj sobie brokuły. Możesz użyć jednego dużego brokołu lub też sięgnąć po dwa mniejsze. Brokuły umyj. Odetnij nożem wszystkie różyczki. Odetnij głąby. Większe różyczki możesz podzielić na mniejsze kawałki. Przepłucz je i dodaj do garnka z podsmażoną cebulką i czosnkiem.

3. Do garnka wlej trzy szklanki bulionu warzywnego. Dodaj też po pół płaskiej łyżeczki soli i pieprzu. Garnek przykryj przykrywką i zagotuj zupę. Po około 20 minutach gotowania brokuły powinny być już miękkie. Wyłącz zupę.

4. Przed zmiksowaniem zupy na gładki krem brokułowy dodaj serek topiony naturalny. Możesz też sięgnąć po serek. Zupę zmiksuj na gładko przy pomocy blendera ręcznego. Dopraw do smaku.

5. Podawaj z groszkiem ptysiovym, posypaną natką pietruszki.

SMACZNEGO!!!



Aleksandra Gierlak
Gr. Biedronki lat 4