Krem z białych warzyw

data aktualizacji: 2019.02.21 autor: Redakcja

Danie na ok. 10 osób.

Składniki:

- 2 pietruszki
- 1 duży seler
- 400 g kalafiora
- 200 ml śmietany 30%
- 50 g masła
- 50 ml oleju
- Sól
- Pierz
- 50 ml białego wina
- 5 g cukru waniliowego
- ok. 2,5 l wody
- 2 średnie cebule
- burak

- rukola

Przygotowanie:

Obrane i umyte pietruszki i selera pokroić w plastry. Na rozgrzanej patelni z olejem i masłem przesmaż pokrojoną w cząstki cebulę na rumiany kolor a następnie przełóż do garnka z gotującą się wodą . Na tej samej patelni podsmaż selera i pietruszkę podlewając białym winem. Do podduszonych warzyw dodaj kalafiora i przełóż do garnka. Gotuj do miękkości, zblenduj. Zabiel śmietaną i zagotuj. Smak podkręć solą, pieprzem i odrobiną cukru waniliowego. Rukolę i chips z buraka połóż na wyserwowany krem.

Przepis cateringu 7 Heaven.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/30976-krem-z-bialych-warzyw