Krem z białych warzyw

data aktualizacji: 2019.09.30 autor: Redakcja

Składniki:

- 1 mały kalafior
- 4 pietruszki
- 3 ziemniaki
- 2 małe selery
- 1 kalarepa
- 2 białe kawałki pora
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła
- ok. 1 l bulionu warzywnego
- liść laurowy, kilka kulek ziela angielskiego
- sól, pieprz
- gałka muszkatołowa
- ½ szklanki słodkiej śmietanki

Przygotowanie:

Pietruszkę, selera, kalarepę i ziemniaki obrać, pokroić w nie za dużą kostkę. Masło rozpuścić w garnku, podsmażyć na nim pokrojone warzywa.

Kalafiora podzielić na różyczki, pora pokroić w plasterki. Dodać do przesmażonych wcześniej warzyw. Czosnek posiekać na drobno i dorzucić do garnka. Wymieszać i smażyć przez chwilę.

Warzywa zalać bulionem, by były całkowicie przykryte. Dodać liść laurowy i ziele angielskie. Przykryć i gotować około pół godziny na niewielkim ogniu.

Gdy warzywa będą miękkie, wyjąć liść i ziele, zupę zmiksować na gładki krem. Przyprawić solą, świeżo zmielonym pieprzem i świeżo startą gałką muszkatołową. Wlać śmietankę i zagotować. Jeśli zupa jest za gęsta, dolać trochę bulionu.

Zupę można udekorować natką pietruszki, szczypiorem, parmezanem lub chipsami warzywnymi lub z boczku.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33392-krem-z-bialych-warzyw