

Krem z brokułów

data aktualizacji: 2020.09.23 autor: Redakcja



Składniki

- pół kilograma brokułów;
- jeden por;
- ząbek czosnku;
- sól, liście pietruszki;
- szklanka rosołu;
- 200 ml niskotłuszczowej śmietany;
- masło.

Przygotowanie

1. Strzępiony por z cienkimi pierścieniami. Jeśli używane są cebule, następnie cienkie półpierścienie. Smażyć w rondlu na maśle.
2. Brokuły podzielone na kwiatostany. Grube łodygi nie wyrzucają się i siekają cienkie płytki.

Wysyłamy kapustę na patelnię do już smażonej cebuli.

3. Wlać bulion, przykryć i gotować przez około 10 minut, aż kawałki brokułów będą całkowicie miękkie.

4. Wyjąć z ognia i zetrzeć zupę w puree.

5. Dodaj śmietanę, sól, mielony ząbek czosnku i ponownie włóż do pieca. Jeśli danie nie jest przeznaczone dla małych dzieci, możesz dodać czarny pieprz i wszelkie przyprawy.

6. Doprowadź do wrzenia, gotuj przez 2-3 minuty, włóż zielone liście pietruszki i wyłącz. Podawane z grzankami.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36589-krem-z-brokulow>