




Poznańska zupa kalafiorowa

 smakujmy

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

włoszczyzna - 1 opakowanie

kalafior - 1 szt.

ziemniaki - 40 dag

śmietana 18% - 1/2 szklanka

żółtka - 2 szt.

masło - 2 łyżka

mąka - 1 łyżka

zielenina posiekana - 1 garść

sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Włoszczyznę (prócz kapusty) drobno poszatkować, bułkę zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, zeszklić na łyżce tłuszczu, zalać 4 szkl wrzącej wody z łyżeczką przyprawy warzywnej, zagotować. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, kalafior podzielić na różyczki, a głąb pokroić w kostkę, dodać do zupy i gotować do miękkości. Z masła i mąki ulepić kulkę, wrzucić do zupy i zagotować. Zdjąć z ognia. Śmietanę ubić z jajkami, dodać kilka łyżek zupy, wymieszać i wlać z powrotem do garnka. Doprawić. Przed podaniem posypać zieleniną.