



Zupa brokułowa bio

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

brokuł świeży bio - Bio Planet - 1 szt.

kostka ziołowa bio - Natur Compagnie - 1,5 szt.

ziemniaki bio - 5-6 szt.

śmietana 18% bio - Bio Produkt -

masło extra osełka - Bio Produkt - 2 łyżka

sól morską drobno mieloną bio - Skarby Oceanu - 1 łyżeczka

czosnek świeży bio - 5 ząbek

pieprz czarny bio - Dary Natury - szczypta

woda - 2 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brokuła umyć, pokroić na różyczki. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę. Do garnka z zimną wodą włożyć brokuł i ziemniaki, dodać kostki ziołowe, masło oraz pokrojone na połówki ząbki czosnku. Całość gotować w lekko osolonej wodzie do momentu, aż ziemniaki będą miękkie. Gdyby różyczki brokuła się rozpadły i zostały "łodygi" wyjąć je na talerz i rozgnieść widelcem, a następnie dodać do zupy. Śmietanę rozmieszać (w szklance) z wodą i zaprawić zupę, zagotować. Doprawić zupę solą i pieprzem do smaku.