



## Krem brokuł, groszek i topinambur

 Nikita

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 25 min

 4 porcje

### Składniki:

brokuł - 350-400 g  
groszek zielony mrożony (lub świeży) - 200 g  
topinambur - 100 g  
cebula - 1 szt.  
czosnek - 2 ząbek  
oliwa z oliwek - 1 łyżka  
woda - 800-850 ml  
bulionetka warzywna - 1 łyżeczka

pieprz świeżo mielony - 1/2 łyżeczka  
sól - - do smaku  
gałka muszkatołowa - - szczypta  
śmietana 18% - 3-4 łyżka  
do podania: -  
feta pokruszona - - trochę  
groszek ptysiowy - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cebulę i czosnek posiekać drobno, przełożyć do garnka z grubym dnem. Dodać oliwę i dusić na małym ogniu około 3 minuty. Brokuł umyć i drobno pokroić lub rozdrobnić w malakserze. Dodać do cebuli i czosnku, wlać wodę. Topinambur obrać i włożyć do garnka. Dodać bulionetkę warzywną, groszek, wodę, sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Gotować około 15-18 minut. Dodać śmietanę (wcześniej ją zahartować), wymieszać i chwilę razem zagotować. Zblendować na gładki krem, ewentualnie doprawić jeszcze do smaku. Podawać z pokruszoną fetą i groszkiem ptysowym.