




Krem z brokuła z grzankami

 Bożena1960

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

brokuł - 500 g	lubczyk - gałązka - 1 szt.
udko kurczaka - 1 szt.	natka pietruszki - gałązki - 3 szt.
marchewka, pietruszka po - 1 szt.	sól i pieprz mielony - - do smaku
seler - - kawałek	śmietana 18 % - 200 ml
czosnek ząbki - 3 szt.	bazylia - 1 łyżeczka
cebula mała - 1 szt.	masło klarowne - 1 łyżka
ziemniaki pokrojone w kostkę - 4 szt.	grzanki z chleba kromki - 3 szt.

Dodatkowe info:

Dzisiaj zdrowa pyszna zupa krem z brokołu z grzankami z chleba. Polecam na obiad dla całej rodziny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka włożyć umyte udko, zalać wodą, dodać soli i doprowadzić do zagotowania. Po zagotowaniu dodać obrane warzywa oraz obrane pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotować do miękkości. Ugotowane udko wyjąć, wystudzić, oddzielić mięso od kości. Do wywaru dodać różyczki brokoła, lubczyk, natkę pietruszki oraz obrane mięso. Gotować około 10 minut. Na koniec do zupy dodać podsmażoną na maśle klarownym cebulę oraz ząbki czosnku. Zupę zdjęć z ognia lekko przestudzić i zmiksować, doprawić do smaku pieprzem, solą oraz bazylią. Podawać z grzankami z chleba, a także kleksem gęstej śmietany.