



Krem z brokułów

 Wafelek2601


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

cebula - 1 szt.
pietruszkę - 1 szt.
seler - 1/4 szt.
marchew - 1 szt.
ziele angielskie - 3 szt.
liść laurowy - 3 szt.
pieprz ziarnisty - 6 szt.

ziemniaki - 2 szt.
brokuł - 1 szt.
sól morską - do smaku
pieprz czarny mielony - do smaku
śmietana - 2 łyżka
groszek ptysiowy - 10 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Seler, cebulkę, marchewkę i pietruszkę obrać, umyć, zalać 600 ml wody. Dodać ziele angielskie, liście laurowe i pieprz w kulkach. Gotować do miękkości, przyprawić solą i pieprzem.

KROK 2: Wyjąć warzywa, dodać brokuła podzielonego na różyczki oraz ziemniaki pokrojone w kostkę. Gotować do miękkości (ok. 15 minut).

KROK 3: Po tym czasie zupkę zmiksować. Śmietanę wymieszać z odrobiną wywaru, dodać do zupy.

KROK 4: Podawać z groszkiem ptysiowym.