Krem z kalafiora, czosnku z orzechami włoskimi

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

25 min

4 porcje

Składniki:

- kalafior średniej wielkości - 1 szt.
- czosnek w główkach - 2 szt.
- duży ziemniak - 1 szt.
- orzechy włoskie - garść
- oliwa - 3/4 szklanka
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 3 szt.
- gałka muszkatołowa -
- sól i pieprz - do smaku
- krem kokosowy Cosmoveda (opcjonalnie) - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalafiora dzielimy na różyczki, dodajemy obranego i pokrojonego w kostkę ziemniaka i zalewany wodą do zakrycia warzyw. Gotujemy dodając sól, liścia laurowego i ziele angielskie. Czosnek obieramy, umieszczamy w rondlu i zalewamy oliwą. Gotujemy na bardzo małym ogniu do miękkości. Przekładamy do garnka z kalafiorem. Wyjmujemy liść i miksujemy zupę na krem. Orzechy siekamy na drobno i prażymy na suchej patelni.
Doprawiamy przyprawami a na wierzch dodajemy podprażone orzechy włoskie i polewamy czosnkową oliwą z duszenia czosnku.

Do zupy na koniec dodałam łyżkę krem kokosowy Cosmovedy do zup i sosów.