



Krem z kalafiora z grzankami

 Bożena1960

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

kalafior - 1 szt.	gałka muszkatołowa - 1/2 łyżeczka
marchewki - 2 szt.	koperek świeży drobno posiekany - 1/2 pęcz
pietruszką - 1 szt.	serki topione trójkąty - 2 szt.
seler - - kawałek	serek mascarpone - 2 łyżka
por - - kawałek	woda lub bulion - 1,5 litr
ziemniaki - 3 szt.	dodatkowo: -
sól i pieprz mielony - - do smaku	kromki na grzanki - 4 szt.

Dodatkowe info:

Dzisiaj, kremowa, sycąca i gęsta zupa z kalafiora i warzyw. Prosta, szybka i smaczna.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie warzywa obieramy, myjemy następnie kroimy na mniejsze kawałki.

KROK 2: Wkładamy do garnka, zalewamy wodą i doprowadzamy do zagotowania. Gotujemy do miękkości warzyw, pod koniec gotowania dodajemy różyczki kalafiora, gotujemy aż kalafior zmięknie.

KROK 3: Z zupy wyjmujemy większą część marchewki, rozgniatamy widelcem na drobno i odkładamy do miseczki. Koperek po opłukaniu i osuszeniu drobno siekamy również odkładamy na boku. Do zupy dodajemy serki topione oraz serek mascarpone.

KROK 4: Miksujemy całość na gładką jednolitą zupę krem. Dopraviamy przyprawami, mieszamy, jeszcze chwilę gotujemy.

KROK 5: Rozlewamy na talerze, posypujemy rozgniecioną marchewką oraz posiekanym

koperkiem zielonym.