




Włoska zupa brokułowa

 smakujmy

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

brokuł - 1 szt.

oliwa - 50 ml

wywar warzywny - 3 szklanka

tortellini z nadzieniem serowym -
250 g

serek topiony śmietankowy - 150 g

mleko - 250 ml

mąka ziemniaczana - 1 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

natka pietruszki - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brokuł dzielimy na różyczki. Łodygę obieramy i kroimy w kostkę. Całość wrzucamy do garnka i podsmażamy na 2 łyżkach oliwy. Dodajemy wywar warzywny. Gotujemy 8 min, mieszając od czasu do czasu. Połowę różyczek brokułu delikatnie wyjmujemy drewnianą łyżką z wywaru i odkładamy.

KROK 2: Na patelni rozgrzewamy pozostałą oliwę i przez 2 min smażymy tortellini. Zalewamy je wrzątkiem i gotujemy przez minutę. Odcedzamy wodę, a pierożki schładzamy.

KROK 3: Pozostałe brokuły miksujemy na gładki krem. Mąkę mieszamy z mlekiem i zagęszczamy nią zupę. Następnie dodajemy serek, mieszamy by się rozpuścił. Doprawiamy, dodajemy tortellini i razem podgrzewamy. Dekorujemy pozostałymi różyczkami i natką.