



Zupa brokułowa z kabanosem

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

brokuł - 1 szt.

woda - 2 litr

ciężkie kabanosy - 3-4 laska

ząbki czosnku - 3 szt.

śmietana 12% - 2 łyżka

kostka ziołowa bio - Natur
Compagnie - 1 szt.

sól morską, pieprz czarny - do
smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brokuła umyć, podzielić na różyczki. Do garnka ze wrzątkiem włożyć brokuł, dodać kostkę ziołową, ząbki czosnku oraz pokrojone na małe kawałki kabanosy. Całość gotować w lekko osolonej wodzie do momentu, aż brokuł będą miękkie. Śmietanę rozmieszać z wodą i zaprawić zupę, zagotować. Doprawić solą i pieprzem do smaku.