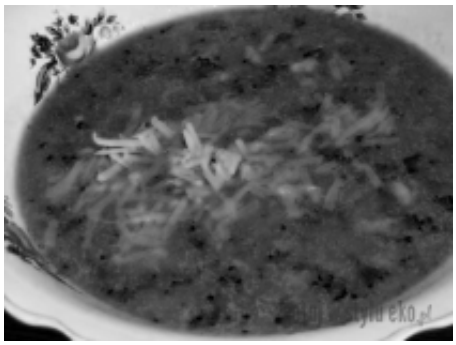

Zupa brokułowo-selerowa z serem cheddar

H A B I B I

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska, polska, arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Brokuł (duży) -
- Łodygi selera naciowego - 4-5 szt.
- Seler korzeniowy - do smaku
- Natka pietruszki, szczypiorek, koperek, lubczyk - do smaku
- Por i cebula - do smaku
- Mleko - 1 szklanka
- Ser cheddar (łagodny) - do smaku
- Pieprz i jarzynka - do smaku
- Płynna przyprawa do zup -
- Ryż arborio - 100-150 g

Dodatkowe info:

Lekka i delikatna zupa brokułowa, której zdecydowanego aromatu dodaje starty aromatyczny ser cheddar.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brokuła umyć, osączyć i odciąć delikatne kwiaty. Resztę pokroić (zdrewniałe części wcześniej obrać) i włożyć do garnka - zalać gorącą wodą. Warzywa dowolnie pokroić i dodać do brokuła.
Przyprawić jarzynką w proszku i ugotować do miękkości. Zmiksować. Dodać ryż oraz odcięte kwiaty brokuła. Gotować do miękkości. Zupę zabielić mlekiem i dodać świeżo pokrojony szczypiorek. Doprawić pieprzem oraz płynną przyprawą do zup.

Na talerzach posypać zupę drobno utartym serem cheddar.