




Zupa kalafiorowa z warzywami

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

skrzydło z indyka - 1 szt.
marchew - 2 szt.
pietruszka - 1 szt.
seler - 1/2 szt.
koper gałązka - 5 szt.
ziemniaki - 5 szt.

kalafior - 1/2 szt.
śmietana - 50 ml
sól - do smaku
pieprz - do smaku
liść laurowy - 1 szt.
ziele angielskie - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewkę, pietruszkę oraz seler obrać, umyć, zetrzeć na grubych oczkach.

KROK 2: Skrzydełko umyć, zalać wodą, zagotować. Wyjąć szumowiny, dodać starte warzywa, podzielonego na różyczki kalafiora, oraz ziele angielskie i liść laurowy. Kiedy kalafior zacznie mięknać dodać pokrojone w kostkę ziemniaki.

KROK 3: Koperek oplukać, posiekać, dodać do zupy. Śmietanę wymieszać z 1/4 szklanki wody, wlać do zupy.

KROK 4: Doprawić solą i pieprzem. Podawać na gorąco.