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 mięknąć dodać pokrojone w kostkę ziemniaki.

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

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