



Zupa kalafiorowa

 Tylko z Natury


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

podudzie z kurczaka bio - 1 szt.

marchew bio - 4 szt.

pietruszką bio - 1 szt.

kalafior bio - 1 szt.

ziemniaki bio - 8 szt.

seler, por bio - kawałek

koperek - 1/2 pęczek

woda - 2-3 litr

śmietana bio - 2 łyżka

sól - 1 łyżka

pieprz - 2 szczypta

natka pietruszki, selera - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, zalać zimną wodą, ziemniaki, marchew, pietruszkę, selera - umyć i pokroić w kostkę, kalafiora rozdrobnić i wraz z porem oraz nacią pietruszki i selera włożyć do gara z mięsem, posolić, gotować na wolny ogień do momentu aż mięso i warzywa będą miękkie.

Śmietanę rozprowadzić w pół szklanki zimnej wody, następnie dodawać gorący wywar. Tak zahartowaną śmietanę wlać do zupy i zagotować.

Przyprawić pieprzem i oprószyć koperkiem.