



Zupa krem z brokułów

 Renixx

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

brokuł - 0,5 kg
masło - 1 łyżka
mąka pszenna - 1 łyżka
śmietana - 5 łyżka
cebula - 1 szt.

pietruszka - 1 szt.
marchewka - 1 szt.
opcjonalnie czosnek - 1 ząbek
por - - kawałek
sól, pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewkę, pietruszkę, por, obrać, pokroić, włożyć do garnka i zalać wodą, zagotować. Cebule i czosnek drobno posiekać, zeszklić na maśle, połączyć z wywarem i gotować na małym ogniu ok. 10-15 minut. Brokuł umyć, podzielić na różyczki, włożyć do warzyw i gotować do miękkości. Ugotowane warzywa zmiksować, dodać śmietanę wymieszaną z mąką. Zagotować, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Do zupy zamiast mąki można dodać łyżkę serka mascarpone.