




Zupa-krem z kalafiora

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

marchew - 1 szt.
cebula - 1 szt.
pietruszka - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
seler - 1/4 szt.
por - 1/2 szt.

liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 3 szt.
kalafior - 1 szt.
ziemniaki - 2 szt.
sól i pieprz - do smaku
natka pietruszki posiekana - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew, cebulę, czosnek, seler i pietruszkę obrać, wraz z porem umyć, zalać litrem wody. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, gotować pod przykryciem do miękkości.

KROK 2: Warzywa wyciągnąć, a do wywaru dodać pokrojone w kostkę ziemniaki oraz pokrojonego kalafiora. Gotować pod przykryciem do miękkości.

KROK 3: Kiedy kalafior i ziemniaki będą miękkie zmiksować je. Dokładnie wymieszać z wywarem.

KROK 4: Doprawić do smaku solą morską i pieprzem. Po wlaniu do talerzy można udekorować posiekaną natką pietruszki.