





Zupa warzywna brukselka-romanesco

 Barbara Strużyna

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 4 porcje

Składniki:

kalafior romanesco - 1 sztuka - 600 g
brukselka - 500 g
seler naciowy - 3-4 łodygi - 300 g
cebula - 1 szt.
olej do gotowania i smażenia - -
trochę

sól - - do smaku
pieprz - - do smaku
woda lub bulion - 1 litr
koperek - 1/4 pęk
śmietanka słodka od krowy lub
roślinna np. migdałowa -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brukselkę obieramy z wierzchnich listów, przekrajamy na pół. Kalafiora romanesco dzielimy na różyczki. Selera naciowego kroimy w drobne plastry. Cebulkę kroimy w kostkę.

KROK 2: Na patelni rozgrzewamy olej i wrzucamy cebulkę, dusimy ją, solimy i pieprzymy, możemy dołożyć liść laurowy i ziele angielskie. Następnie do cebulki dodajemy selera i dusimy kilka minut, następnie dodajemy brukselki, dusimy na końcu wrzucamy kalafiora, dusimy kilka minut, dolewamy wody lub bulionu kilka centymetrów ponad poziom warzyw. Gotujemy ok. 15 minut do miękkości warzyw. Doprawiamy,

KROK 3: Koperek szatkujemy. Zupę przelewamy do talerzy, zabilamy śmietanką jeśli tak lubimy, posypujemy obficie koperkiem.

Smacznego!