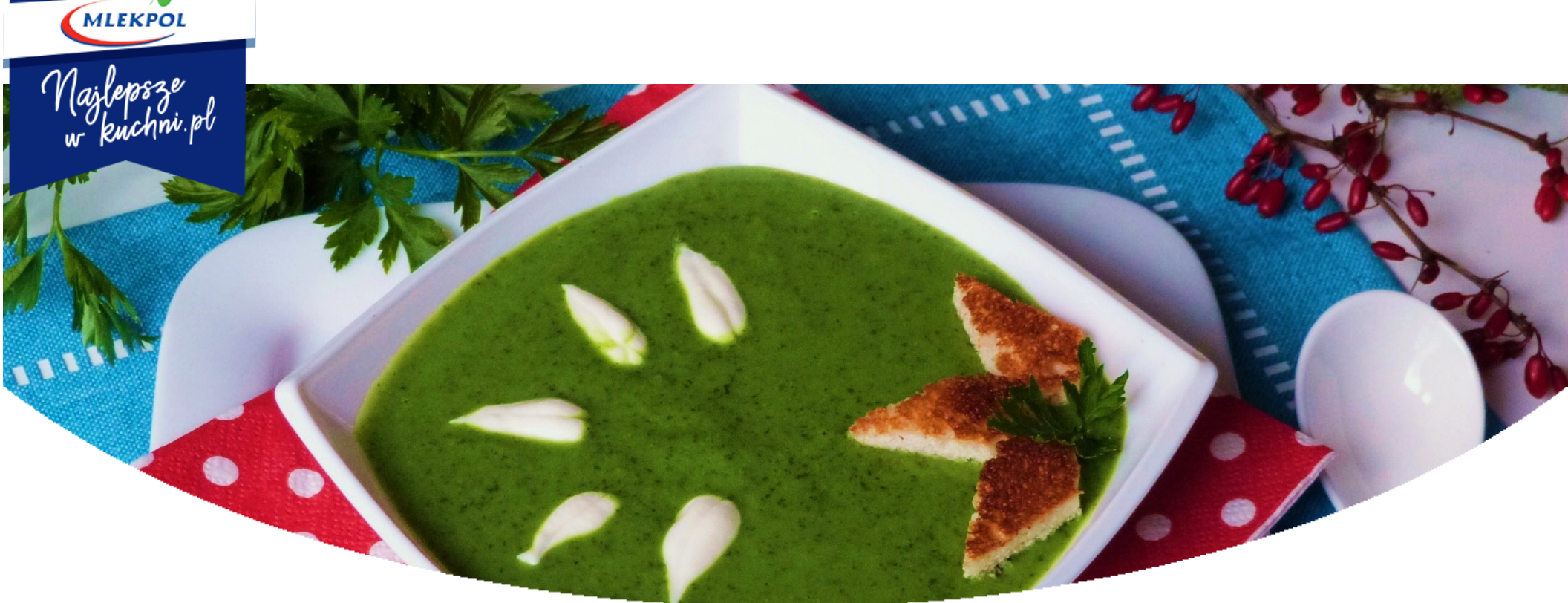




Zielona zupa krem

Autor: Śnieżynka

Danie: **Zupy,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Natkę pietruszki umyć, osuszyć i drobno posiekać.

Krok 2
Obrane ziemniaki i cebulę pokroić w kosteczkę, razem z posiekanym czosnkiem podsmażyć na oliwie z masłem. Podlać bulionem (może być z kostki rosółowej) i gotować do miękkości.

Krok 3
10 minut przed końcem gotowania dodać posiekaną natkę pietruszki i podzielony na różyczki brokuł.

Krok 4
Miękkie warzywa zmiksować na gładki krem, doprawić do smaku solą i sokiem z cytryny, wymieszać ze śmietanką, podgrzać. Podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym.

Składniki:

2-3 pęczki natki pietruszki (1,5 szkl. posiekanej natki)

½ brokułu

2 ziemniaki

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 łyżka masła łąciate

1 łyżka oliwy

2 szkl. bulionu

3-4 łyżki śmietanki łąciata 30%

Sól

Sok z cytryny

Grzanki

Groszek ptysiowy