



Zupa kalafiorowa z curry

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa kalafiorowa z curry to pyszne danie obiadowe. Charakterystyczny smak nadaje jej przyprawa curry. Polecana na każdą okazję i na każdą porę roku.

Danie: **Zupy,**

Osób: **5**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Bulion gotujemy w garnku, po czym dodajemy do niego ziemniaki oraz różyczki kalafiora. Gotujemy ok. 15 minut.

Krok 2

Marchewkę obieramy, kroimy w plastry i podsmażamy na rozgrzanym na patelni oleju przez 5 minut, a następnie dodajemy ją razem z przecierem pomidorowym do zupy.

Krok 3

Do zupy dodajemy przyprawy, mieszamy i gotujemy przez chwilę.

Krok 4

Podajemy np. ze świeżym pieczywem i posypaną ziołami.

Składniki:

- 1 l naturalnego bulionu drobiowego
- 5 ziemniaków
- 1 marchewka
- 1 łyżka curry
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka majeranku
- 2 łyżki oleju
- 1 kalafior
- 4 łyżki przecieru pomidorowego