



Zupa serowa z brokułami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Zupy, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę i czosnek drobno posiekaj. Brokuła wraz z łodygami także drobno posiekaj. Marchewkę cienko pokrój. Ser zetrzyj na tarce.

Krok 2

W dużym garnku rozpuść 1 łyżkę masła na średnim ogniu. Dodaj cebulę, czosnek i łodygi brokułów. Smaż przez około 5 minut, aż będą miękkie i pachnące.

Krok 3

Dodaj pozostałe 4 łyżki masła do garnka. Gdy masło się rozpuści, dodaj mąkę i gotuj na średnim ogniu przez 2-3 minuty, aż zgęstnieje. Stopniowo wlewaj mleko i śmietankę, cały czas mieszając. Mieszanina początkowo zgęstnieje, ale z czasem stanie się bardziej kremowa. Kontynuuj, powoli dodając bulion, i gotuj na wolnym ogniu przez około 10 minut.

Krok 4

Gdy baza zupy będzie odpowiednio gęsta, dodaj brokuły, marchewkę i przyprawy. Gotuj na wolnym ogniu przez około 10 minut, aż brokuły będą miękkie i jasnozielone.

Krok 5

Zdejmij garnek z ognia i odczekaj kilka minut, aby zupa lekko ostygła. Dodaj większość startego sera i mieszaj, aż się rozpuści. Podawaj w miseczkach z odrobiną dodatkowego sera i kawałkiem chrupiącego pieczywa. Smacznego!

Składniki:

- 5 łyżek masła Łaciate
- 1 mała cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 szklanka łodyg brokułów
- 1/4 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka mleka UHT Łaciate 3,2%
- 1 szklanka śmietany Łaciata 18%
- 2 1/2 szklanki bulionu drobiowego lub warzywnego
- 2-3 szklanki różyczek brokułów
- 1 duża marchewka
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki świeżo mielonego czarnego pieprzu
- 1/2 łyżeczki papryki
- 230 g sera Złoty Mazur Mlekpól