



Zupa brokułowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

- Krok 1**

W dużym rondlu rozgrzej 2 łyżki oleju rzepakowego, a następnie dodaj 1 drobno posiekaną cebulę. Gotuj na średnim ogniu do miękkości.
- Krok 2**

Dodaj pokrojony seler naciowy, pokrojony por, średniego ziemniaka pokrojonego w kostkę i kawałek masła. Mieszaj, aż się roztopi, a następnie przykryj pokrywką. Pozostaw do wystygnięcia na 5 minut, a następnie zdejmij pokrywkę.
- Krok 3**

Wlej bulion i dodaj kawałki pokrojonej łodygi brokuła. Gotuj przez 10-15 minut, aż wszystkie warzywa będą miękkie.
- Krok 4**

Dodaj resztę grubo pokrojonych brokułów i gotuj kolejne 5 min.
- Krok 5**

Ostrożnie przełóż zupę do blendera i zmiksuj na gładką masę.
- Krok 6**

Do zupy dodaj pokruszony ser pleśniowy i wymieszaj, aby nieco się rozpuścił. Dopraw pieprzem do smaku. Smacznego!

Składniki:

- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 1 cebula, drobno posiekana
- 1 łodyga selera, pokrojona w plasterki
- 1 por, pokrojony
- 1 średni ziemniak, pokrojony w kostkę
- 1 kostka masła łaciate
- 1l bulionu drobiowego lub warzywnego
- 1 główka brokuła, grubo posiekana
- 140 g sera z niebieską pleśnią

Wskazówki

Zupkę podawać możesz z grzankami lub grissini. :)