



Zupa krem z kalafiora

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Zupy,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

- Krok 1**

Wodę i śmietankę wlać do wysokiego garnka, a następnie dodać bulion drobiowy, zagotować.
- Krok 2**

Do wywaru dodać drobno posiekany czosnek oraz oczyszczony kalafior i gotować na wolnym ogniu do momentu, aż kalafior będzie bardzo miękki.
- Krok 3**

Ugotować ziemniaki, odcedzić i dodać do zupy. Doprowadzić do wrzenia.
- Krok 4**

Garnek z zupą zdjąć z ognia i zmiksować do uzyskania jednolitej konsystencji.
- Krok 4**

Jeśli potrzeba doprawiamy solą. Gorącą zupę rozlewamy w miseczki lub do talerzy, a na wierzch posypujemy grzankami, groszkiem ptysiowym lub skwarkami z boczku.

Składniki

- 1 kg kalafiora
- 500 g ziemniaków
- 500 ml bulionu warzywnego
- 250 ml mleka Łaciate UHT 2%
- 150 ml śmietanki UHT Łaciata 30%
- 1 ząbek czosnku
- grzanki, groszek ptysiowy lub skwarki do dekoracji