



przepisy.pl

Krem z brokułem i serem pleśniowym

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Brokuł - 500 gramów
- Ziemniaki - 500 gramów
- Ser pleśniowy - 140 gramów
- Czosnek - 1 sztuka
- Zioła prowansalskie - 0.5 łyżek
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Brokuła opłukać i pokroić w małe kawałki. Ziemniaki obrać, umyć, pokroić w kostkę. Warzywa zalać wodą tak aby je zakryć, posolić, i gotować, aż będą miękkie, ok. 30 minut. Zdjąć garnek z palnika.
2. Dodać ząbek czosnku oraz pokruszony ser blue (trochę sera odłożyć do dekoracji każdej porcji).
3. Następnie utrzeć całą zupę blenderem na gładki krem. Zaletą tej zupy jest fakt, że nie potrzebuje ona żadnego zagęszczania. Doprawić do smaku solą i pieprzem oraz dodać zioła prowansalskie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl