



przepisy.pl

Aksamitny krem serowo-brokułowy



Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- oliwa - 2 łyżki
- brokuł różyczki - 500 gramów
- mleko - 500 mililitrów
- mąka - 1 szklanka
- ser topiony - 300 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 litr



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę obieramy i szatkujemy. Szklimy ją na oliwie z dodatkiem rozgniecionego czosnku.
2. Po kilku minutach dodajemy brokuły (mogą być mrożone) i zalewamy bulionem.
3. Doprowadzamy do wrzenia, a następnie zmniejszamy ogień i gotujemy 10 minut.
4. Mleko mieszamy z mąką i dodajemy do zupy.
5. Gotujemy na średnim ogniu około 5 minut regularnie mieszając.
6. Zdejmujemy garnek z palnika i dodajemy serek topiony pokrojony w kostkę.
7. Mieszamy zupę do rozpuszczenia sera.
8. 2/3 zupy miksujemy blenderem, aż stanie się gładka. Dodajemy pozostałą 1/3 i mieszamy.
9. Podajemy z grzankami lub groszkiem ptysiowym. Smacznego!

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