



Krem z brokuła

przepisy.pl



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- brokuł - 1 sztuka
- mała marchewka - 1 sztuka
- seler - 1 plaster
- nieduży ziemniak - 1 sztuka
- mleko - 50 mililitrów
- sól, pieprz - 1 szczypta
- cukier - 2 szczypty
- posiekany szczypiorek - 1 łyżka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa dokładnie myjemy, marchew oraz seler obieramy i trzemy na tarce o grubych oczkach, ziemniak obieramy i kroimy w kostkę, brokuł dzielimy na różyczki.
2. Do garnka wlewamy wodę (ok. 500ml), dodajemy Bulion na włoszczyźnie Knorr oraz wszystkie warzywa z wyjątkiem brokuła. Wstawiamy na ogień i gotujemy do czasu aż ziemniak zmięknie. Kiedy już jest miękki do naszego wywaru dodajemy mleko i odrobinę cukru, mieszamy i dopiero teraz dodajemy brokuł. Gotujemy ok 5 minut, koniecznie pod przykryciem, aż brokuł będzie miękki. Dodatek mleka i cukru pozwoli nam zachować piękny kolor brokuła.
3. Teraz wyjmujemy brokuła oraz kostkę z ziemniaka i przekładamy do blendera. Warzywa zalewamy do połowy wywarem z ich gotowania i miksujemy. Tak powstały krem doprawiamy do smaku i od razu podajemy.

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