



# Krem z brokułów

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr - 2 sztuki
- brokuły - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- płatki migdałów - 60 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- woda-wrzątek - 1 litr
- olej - 1 łyżka
- śmietana 18% - 1 szklanka
- grzanki z bułki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr - 1 szczypta**

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

## Sposób przygotowania:

1. Rozpuść kostki rosółowe Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr w 1 litrze wrzątku.
2. Pokrój umyte brokuły (bez łodyg) w kostkę.
3. Zeszklij cebulę, rozetrzyj czosnek i dodaj wraz z połową płatków migdałów. Smaż przez chwilę, ciągle mieszając.
4. Wrzuć do rosółu pokrojone łodygi brokułów i usmażoną cebulę z migdałami. Doprowadź do wrzenia. Dodaj pokrojone różyczki brokułów i gotuj na małym ogniu przez około 10 minut.
5. Zmiksuj zupę, gdy lekko przestygnie. Dopraw pieprzem i solą (jeśli uznasz to za konieczne). Wymieszaj ze śmietaną i udekoruj pozostałą częścią migdałów oraz grzankami z bułki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)