



przepisy.pl

Krem z brokułów z grzankami

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- brokuły - 400 gramów
- koper włoski - 2 sztuki
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 3 sztuki
- cebula biała - 1 sztuka
- korzeń selera - 100 gramów
- pietruszka korzeń - 100 gramów
- ziemniaki średniej wielkości - 6 sztuk
- śmietana 18% do dekoracji
- woda - 2.5 litry
- chleb tostowy kromki - 10 sztuk
- Oregano z Turcji Knorr** - 5 gramów
- sól do smaku
- olej - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Brokuły podziel na różyczki, resztę warzyw obierz i pokrój w grubą kostkę. Z kopru włoskiego wytnij korzeń.
2. W garnku podsmaż cebulę na rumiano, dodaj resztę warzyw oprócz brokułów. Podsmażaj ok. 5 minut.
3. Dodaj wodę i kostki Knorr, gotuj 10 min, dodaj brokuły i gotuj do zmięknięcia warzyw.
4. Zmiksuj zupę, a następnie przetrzyj przez drobne sito i zagotuj.
5. Z chleba tostowego usuń skórkę a środek pokrój w kostkę, oprósź ziołami i skrop olejem. Piecz w piekarniku rozgrzanym do temp. 200 stopni przez 5 min.
6. Udekoruj zupę śmietaną i podawaj z grzankami.

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