



## Krem z kalafiora

przepisy.pl



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- kalafior świeży lub mrożony - 500 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- pietruszka korzeń - 1 sztuka
- ziemniaki - 1 sztuka
- cebula - 0.5 sztuk
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- mleko kokosowe - 200 mililitrów
- kilka kromek bagietki pełnoziarnistej
- ser parmezan starty - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa pokrój w kostkę, czosnek posiekaj. Kalafiora podziel na różyczki.
2. W garnku rozgrzej oliwę i przesmaż cebulę i czosnek, dodaj kalafiora, selera, pietruszkę i ziemniaki – smaż chwilę razem.
3. Do garnka wlej 800 ml wody oraz mleko kokosowe. Dodaj kostkę Knorr i zagotuj.
4. Zmniejsz ogień, zupę gotuj 15 minut. Następnie zmixuj na gładki krem i dopraw do smaku pieprzem.
5. Kromki pieczywa posmaruj delikatnie oliwą z oliwek i posyp startym serem. Wstaw do nagrzanego do 200 st. C piekarnika i pozwól aby zarumieniły się. Gotowa zupę nalej do talerzy i podawaj z grzankami.

---

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)