



przepisy.pl

Puree z karczochów



Składniki:

- karczochy konserwowe puszka - 1 sztuka
- orzechy włoskie (posiekane) - 1 szklanka
- śmietanka 30 % - 200 mililitrów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- parmezan (starty) - 30 gramów
- kawior czarny - 1 łyżka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

30 minut 4 osoby Średnie

Sposób przygotowania:

1. Karczochy zmiksować z Bulion na włoszczyźnie Knorr orzechami, śmietanką.
2. Listki natki pietruszki zmiksować z parmezanem, solą i oliwą z oliwek.
3. Na dno kieliszków wyłożyć pesto z pietruszki, na nie puree z karczochów, ponownie pesto i ozdobić czarnym kawiozem.

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