



przepisy.pl

Zupa brokułowo-ziemniaczana



Składniki:

- brokuł średnia główka - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- marchewka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- Rama Classic** - 1 łyżka

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Podziel brokuł na mniejsze różyczki. Obierz ziemniaki i marchew. Warzywa pokrój w kostkę. Cebulę i czosnek drobno posiekaj.
2. W dużym garnku rozgrzej na średnim ogniu 1 łyżkę margaryny. Dodaj cebulę, marchew i czosnek. Wszystko smaź przez 3–5 minut, mieszając.
3. Dodaj 1 litr wody, kostkę Bulionu na włośczyźnie Knorr, brokuły i pokrojone w kostkę ziemniaki. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień, a następnie gotuj na małym ogniu przez około 15 minut lub do momentu zmięknięcia warzyw. Zupę zmiksuj za pomocą blendera ręcznego i podawaj.

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