



Zupa kalafiorowa

przepisy.pl



Składniki:

- kalafior - 1 sztuka
- marchewki - 2 sztuki
- seler - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 litr
- cebula - 1 sztuka
- ziemniaki - 4 sztuki
- śmietana - 300 mililitrów



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Do gotującego się bulionu wkładamy pokrojone w kostkę warzywa, oprócz kalafiora. Gotujemy na wolnym ogniu około 15 minut.
2. Kalafiora dzielimy na małe różyczki i dodajemy do zupy, gdy ziemniaki będą na wpół ugotowane.
3. Całość gotujemy do czasu, aż kalafior będzie „al dente” – już ugotowany, ale jeszcze chrupiący.
4. Zupę zabelamy śmietaną, tak by się nie zwarzyła, doprawiamy do smaku i dekorujemy koperkiem. Smacznego!

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