



przepisy.pl

Zupa kalafiorowa z parówkami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kalafior - 50 dekagramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- parówki cienkie - 20 dekagramów
- cebula - 10 dekagramów
- boczek - 5 dekagramów
- mąka pszenna - 1 łyżka
- oliwki - 10 sztuk
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 2 łyżki
- groszek konserwowy - 10 dekagramów
- tłuszcz
- natka pietruszki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- ocet
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj z wody i 2 kostek Rosołu z kury Knorr.
2. Oczyszczyć kalafiora i moczyć go przez 15 minut w wodzie z octem. Następnie podzielić na różyczki. Zalać kalafior wrzącym wywarem i ugotować.
3. Posiekać cebulę. Usmażyć, oprószyć mąką i zasmaż.
4. Pozbawić osłonek parówki, pokroić w plasterki. Boczek pokroić w paski. Połączyć parówki z cebulą i boczkiem pokrojonym w paski. Dodaj wszystko do zupy.
5. Dodaj oliwki i groszek konserwowy.
6. Dodaj ketchup. Dopraw do smaku pieprzem i majerankiem.
7. Zupę kalafiorową z parówkami gotuj 10 minut i podawaj posypaną natką pietruszki.

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