



Zupa kalafiorowa

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- kalafior - 50 dekagramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- mleko - 1.5 litrów
- ser żółty tarty - 20 dekagramów
- żółtka - 2 sztuki
- natka pietruszki (posiekana)
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- ocet

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć i namoczyć kalafiora w wodzie z octem, podzielić go na różyczki.
2. Zalać wrzącym mlekiem i ugotować.
3. Miękkiego kalafiora przetrząć.
4. Wymieszać z serem, żółtkami i natką pietruszki.
5. Wstawić do większego naczynia z wrzącą wodą i podgrzewać kilka minut, często mieszając. Dopraw do smaku Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i gałką muskatołową.
6. Zupę kalafiorową podawać zaraz po ugotowaniu.

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