




## Zupa krem z kalafiora

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kalafior mały - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- por - biała część - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- mleko - 2 szklanki
- bulion - 3 szklanki
- sok z cytryny - 1 łyżka
- czosnek - 2 ząbki - 2 sztuki
- ser żółty tarty - 50 gramów
- serek topiony - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Zagotować bulion z mlekiem. Kalafior podzielić na różyczki, pietruszkę, por i seler pokroić na plasterki i wrzucić do wywaru. Marchewkę włożyć w całości. Kiedy warzywa będą miękkie całość zmiksować wyciągając wcześniej marchewkę. Dodać sok z cytryny, przeciśnięty czosnek, sery, przyprawy. Gorący krem podawać w kokilkach, udekorowany szczypiorkiem i posypyany groszkiem ptysiowym. Smacznego! :)

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)