



przepisy.pl

## Zupa pomidorowo-kalafiorowa



 15 minut  1 osoba  Łatwe

### Składniki:

- kalafior - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- ziele angielskie - 5 sztuk
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 1 szczypta
- ocet winny - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę obierz, pokrój w kostkę i zeszklij na maśle.
2. Do garnka przełóż cebulę, dodaj ziele angielskie i pozostałe przyprawy, natkę pietruszki, Bulion na włoszczyźnie Knorr, przecier pomidorowy i zalej wszystko ok 1,5 litra wody. Zaczynij gotować.
3. Kalafiora umyj w całości odkrajając liście i głąb. Całego kalafiora włóż do gotującej się zupy, tak by był zanurzony. Gotuj zupę ok 25 minut. Dopraw do smaku.

---

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)