



Zupa z kalafiora

przepisy.pl

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- kalafior - 300 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 2 sztuki
- serek topiony - 1 sztuka
- śmietana - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj 1 litr wody i rozprowadź w niej Bulionetkę Bulion drobiowy Knorr.
2. Kalafiora podziel na różyczki i ugotuj go do miękkości w bulionie. Zmiksuj dokładnie.
3. Dorzuć serek topiony i mieszaj do rozpuszczenia. Następnie zabel śmietaną. Rada: Ważne, aby zupa miała konsystencję kremu, jeśli taka nie jest, to dodaj jeszcze jeden serek topiony. Zupy nie przyprawiaj żadnymi dodatkowymi przyprawami. Kalafior powinien dominować w smaku zupy.

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