

Przepisy



Krem z kalafiora z koperkiem

Przygotowanie

Krok po kroku...

Marchew obrać, pokroić w plasterki wrzucić wraz z różyczkami kalafiora do garnka, zalać wodą, wsypać 1/4 łyżeczkę soli i szczyptę wegety, gotować do miękkości warzyw.

Zupę zblendować, dodać poszatkowany drobno koperk i doprawić do smaku, zagotować.

Składniki

- 400g różyczek kalafiora
- 1 średnia marchew
- kilka gałązek świeżego koperku
- 1,25l zimnej wody
- sól
- pieprz
- wegeta
- maggi