

KREM Z BROKUŁ Z GRZANKAMI

Składniki na 6 porcji:

2 brokuły

1 litr bulionu warzywnego (przygotowanego z pietruszki, marchewki, selera, pora)

Filizanka śmietanki 18%

Bagietka

Oliwa z oliwek

Sól/pieprz



Sposób wykonania:

Brokuły umyj, podziel na różyczki, łodygi obierz ze skórki, pokrój. Przygotuj wywar z warzyw, odcedź, dodaj do niego brokuły. Gotuj je do miękkości. Dodaj śmietanę, przyprawy do smaku. Zmiksuj blenderem. Koperek umyj, drobno posiekaj. Dodaj do zupy. Gotuj jeszcze 5 minut. Bagietkę pokrój w ukośne plastry, natrzyj oliwą, grilluj na patelni grillowej.

Ewelina Palińska

Martyna Urbańska

z klasy IVTŻ