

# BAKE&TASTE

[Strona główna](#) [Śniadania](#) [Pełnoziarniście](#) [O mnie](#) [Podróże](#) [Współpraca](#)

ŚRODA, 16 LIPCA 2014

## Zupa krem z kalafiora



Lekka, kremowa, delikatna, a przy tym wyjątkowo sycąca. Gotowana po części na mleku, dzięki czemu ma wyjątkowo subtelny, mleczny, wręcz deserowy posmak. Jest absolutnie fantastyczna! Dla przełamania polecam podawać ją z czymś chrupiącym, np. prażonymi płatkami migdałów oraz grzankami z bagietki.

### Składniki:

- duży kalafior
- 2 szklanki mleka
- 2 szklanki rosółu
- sól, pieprz
- 3 szalotki
- 2 ząbki czosnku
- olej do podsmażenia

[zamień na listę zakupów](#) 

W dużym garnku zagotować wodę, a w międzyczasie podzielić kalafior na różyczki. Wrzucić go na wrzącą wodę,

### JABŁKA




### KONTAKT

[bakeandtaste@gmail.com](mailto:bakeandtaste@gmail.com)

- [Mimobiegim](#)

### TRANSLATE

Select Language 

Powered by [Google Translate](#)


### Znajdź przepis

### WIĘCEJ NA FB



Katarzyna Ceran

[google.com/+KatarzynaCeran](https://www.google.com/+KatarzynaCeran)

 [Obserwuj](#)

197 obserwatorów

### SŁODKOŚCI

[Babki](#) [Beza](#) [Bulki](#) [słodkie](#) [Chałki](#)

[Ciasta](#) [Ciasteczka](#)

[Ciasto](#) [w 10 minut](#)

[Czekolada](#) [Drożdżowe](#)

[Dyńa](#) [Granole](#) [Jabłka](#)

[krucho](#) [Kruszonka](#) [Lody](#)

[Mazurki](#) [Muffinki](#) [Napoje](#) [i](#)

[koktajle](#) [Orzechy](#) [Owoce](#)

[Pierniczki](#) [Placuszki](#)

[naleśniki](#) [gofry](#) [Przekąski](#)

[Przetwory](#) [Rogaliki](#) [Rolady](#)

[Serniki](#)

[Szarlotki](#) [Jableczniki](#) [Tarty](#)

[Torty](#) [Ucierane](#)

### INNE

[Ciasto francuskie](#) [Cukinia](#) [Dukan](#)

[Dyńa](#) [Filipiny](#) [Filmy](#) [Grzyby](#) [Jak](#)

poczekać aż ponownie się zagotuje i gotować jeszcze 5 minut. W tym czasie rozgrzać na patelni olej i podsmażyć drobno posiekaną szalotkę i czosnek. Kalafior odcedzić wylewając wodę z garnka, po czym przelać go do niego ponownie i zalać mlekiem. Gotować 10 minut, a po tym czasie włączyć rosół oraz dodać szalotkę z czosnkiem. Dodać soli i pieprzu. Całość gotować jeszcze 15 minut, po czym zdjęć garnek z ognia i odstawić zupę do przestudzenia. Kiedy będzie chłodna zmiksować na gładki krem przy użyciu blendera ręcznego (u mnie testowany Braun MQ535). Sprawdzić smak, ewentualnie mocniej doprawić pieprzem lub dodać soli.



#### You might also like:



Lebkuchen



Muffin z jeżynami i orzechami



Ciasto drożdżowe z malinami i kruszonką

Linkwithin

Autor: Kaś



Poleć to w Google

Etykiety: Obiadowo, Zdrowiej, Zupy kremy

## 28 komentarze:



**Ola pisze...**

i to jest dobry pomysł na letni obiad!

16 lipca 2014 14:11



**Anulla pisze...**

super pomysł na zupkę, niby kalafiorowa, ale za to w jakim nowym wydaniu :)

16 lipca 2014 14:17



**Salvador Dali pisze...**

Twoje zdjęcia mnie zachwycają. :)

Piękne! A na pewno jeszcze smaczniejsze!

16 lipca 2014 14:59

**Kasia pisze...**

ugryźć [Wietnam](#) [Kaś](#) i "Moje wypieki" [Konkurs Książkowo/filmowo](#) [Kuchnia azjatycka](#) [Makaron](#) [Maszyna/Automat do chleba](#) [Montignac](#) [Obiadowo](#) [Orzechy](#) [Pelnoziarniście](#) [Pieczywo](#) [Pizza](#) [Podróże](#) [Przekąski](#) [Przetwory](#) [Ryba](#) [Ryż](#) [Smażone](#) [Słodko](#) [Tarty](#) [Tosty](#) [Truskawki](#) [Zakwas](#) [Zapiekanki](#) [Zdrowiej](#) [Zupy](#) [kremy](#) [Śniadaniowo](#)

#### OKAZJE

- [Boże Narodzenie \(32\)](#)
- [na karnawał \(15\)](#)
- [Wielkanoc \(15\)](#)

#### ARCHIWUM

- ▼ [2014 \(72\)](#)
  - ▶ [październik \(1\)](#)
  - ▶ [wrzesień \(4\)](#)
  - ▶ [sierpień \(4\)](#)
  - ▼ [lipiec \(9\)](#)
    - [Gofy z mąką gryczaną](#)
    - [Malinowa kasza manna](#)
    - [Czekoladowe muffiny z cukinią](#)
    - [Zupa krem z kalafiora](#)
    - [Ciasto drożdżowe z malinami i kruszonką](#)
    - [BloggerChef - Piknik Kulinary](#)
    - [BloggerChef - Finał w moim obiektywie](#)
    - [Torcik z bitą śmietaną, malinami i bezą](#)
    - [Naleśniki szpinakowe](#)
  - ▶ [czerwiec \(10\)](#)
  - ▶ [maj \(10\)](#)
  - ▶ [kwiecień \(10\)](#)
  - ▶ [marzec \(10\)](#)
  - ▶ [luty \(10\)](#)
  - ▶ [styczeń \(4\)](#)
- ▶ [2013 \(122\)](#)
- ▶ [2012 \(120\)](#)
- ▶ [2011 \(96\)](#)
- ▶ [2010 \(125\)](#)
- ▶ [2009 \(3\)](#)

#### POPULARNE POSTY



Szarlotka na kruchym cieście ("najlepsza na świecie")



Ziemniaki z piekarnika

[Krucze ciasto z malinami i pianką budyniową](#)



Bardzo dobra zupka na upał, gdy chce się coś lekkiego, a te grzanki cudol!

16 lipca 2014 16:51



**toffi pisze...**

absolutnie fantastycznie podane! :) w smaku też z pewnością taki jest :)

16 lipca 2014 17:00



**Natalie pisze...**

Ale kremowa! Wygląda cudnie :)

16 lipca 2014 17:14



**Karmel-itka. pisze...**

mmmm... już czuję jej zapach przez ekran! pyszna!

16 lipca 2014 18:25



**Kamilla Mn pisze...**

Świetna propozycja, kalafior jest fantastyczny  
Zapraszam do mnie [www.naturalnemetody.blogspot.com](http://www.naturalnemetody.blogspot.com)

16 lipca 2014 18:39



**Angie pisze...**

Najbardziej lubię kalafiora smażonego, koniecznie robionego przez babcię. Ale taki krem też bym chętnie zjadła :)

16 lipca 2014 19:35



**Kamciss pisze...**

Bardzo lubię :->

16 lipca 2014 23:29



**SMAKOWE KUBKI pisze...**

Kasiu, genialna zupa i dzięki za podpowiedź, kalafior jest, grzanki już mam, ale pokrojone w kostkę smakowe, bo maślano czosnkowe i do roboty.

Zwykle robię z brokuła, bo delikatniejszy, ale dziś będzie z białego kalafiora. Pozdrawiam

17 lipca 2014 09:15



**Patrycja R. pisze...**

Muszę w końcu spróbować. Bo ciągle tylko pomidorowy robię ;)

17 lipca 2014 13:10



**Marzena pisze...**

Ale to nie jest filipińska zupa;-)? Będę czekać z niecierpliwością na Twoje przepisy tam zaadoptowane;-)

17 lipca 2014 14:01

**zjedz\_mnie pisze...**

Fajna propozycja zupki kalafiorowej, a grzanecki apetyczne i kusza :)

17 lipca 2014 15:45



**Joanna Pabich pisze...**

Absolutnie się w niej zakochałam. Krem z brokuła - tak, ale z kalafiora nigdy nie jadła i nie słyszałam. Oryginalnie, pięknie i pysznie u Ciebie;)

17 lipca 2014 23:00



**Poezja Smaku pisze...**

Też kalafiorówkę robię na mleku, jest przepyszna :)

18 lipca 2014 00:26

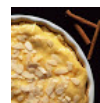


Klasyczny sernik bez spodu



Pleśniak z czarnymi

porzeczkami



Tarta z jabłkami i budyniem



Zapiekanka

makaronowa z szynką i pieczarkami



Sernik 'Złota rosa' na kruchym spodzie



Nalewka z aronii



Klasyczna szarlotka na kruchym cieście

+17 Poleć to w Google

SUBSKRYPCJA

Email address...

Submit

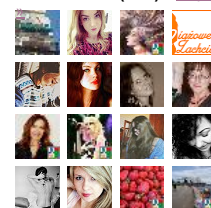
MAŁE UWAGI

Wszystkie zdjęcia są mojego autorstwa i nie wyrażam zgody na ich kopiowanie. Jeśli wykorzystasz mój przepis, proszę prześlij do niego linka. Udostępniając moje przepisy, wskaż autora i źródło.

OBSERWATORZY

Dołącz się do tej witryny Sieć znajomych Google

Członkowie (865) [Wiecej](#)



Czy jesteś już członkiem? [Zaloguj się](#)

**Gosia Szule pisze...**

wspaniała... :)

18 lipca 2014 15:38

**SMAKOWE KUBKI pisze...**

Zrobiłam tę zupę dzisiaj, dzieci zjadły z wielkim smakiem i prosiły o dokładkę. Pyszna

18 lipca 2014 19:59

**domowacukierniaewy.blox.pl pisze...**

Mniam, wspaniała zupka, zapisuję i zrobię, już niedługo :)

18 lipca 2014 22:26

**Krystyna Boner pisze...**

Na upał idealna zupa. Teraz tylko właśnie coś lekkiego....

19 lipca 2014 22:04

**Paulina Urbańczyk pisze...**

Uwielbiam &lt;3

20 lipca 2014 14:55

**Magda C. pisze...**

Wygląda fantastycznie! :)

20 lipca 2014 16:45

**Patrycja pisze...**

Pięknie podana...

21 lipca 2014 08:50

**ladylaura pisze...**

Ja osobiście nie rozumiem skąd moda na zupy o konsystencji sosu ,rozrzedziłabym i zjadła.

21 lipca 2014 15:34

**SMAKOWE KUBKI pisze...**

ladylaura - to nie moda, to wygoda i naprawdę inny smak, można przemycić składniki, których się nie lubi, z korzyścią dla spożywającego i z korzyścią dla skondensowanego smaku, pozdrawiam

21 lipca 2014 17:53

**Kaś pisze...**

ladylaura, tak jak pisze Smakowe Kubki, to nie moda, ale kwestia smaku i upodobań. osobiście nie lubię zwykłej kalafiorowej, ale już taki krem uwielbiam :)

22 lipca 2014 12:15

**http://cynamon.net.pl pisze...**

Danie wygląda jak z najlepszej restauracji ;)

24 lipca 2014 20:21

**Magda C. pisze...**

Świetna ta zupka :)

7 sierpnia 2014 20:32

## Prześlij komentarz

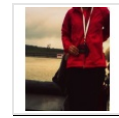
Witam!

Jestem Kasia. Chętnie poznam i Twoje imię/nick jeśli komentujesz jako Anonimowy.

Pozdrawiam i dziękuję za komentarz!

ADSENSE

NA SPORTOWO



SMACZNE BLOGI



Wpisz komentarz...

Komentarz jako: Konto Google ▾

Opublikuj

Podgląd

[Nowszy post](#)

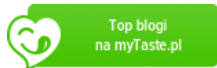
[Strona główna](#)

[Starszy post](#)

Subskrybuj: [Komentarze do posta \(Atom\)](#)

LINKWITHIN

ADD



[odszukaj.com](#)  
PRZEPISY KULINARNE

LÓDZKIE BLOGERKI



PINTEREST



MIKSER  
KULINARNY

PRZYCISKI LISTONIC

*Kliknij na przycisk*

zamień na listę zakupów

*i zamień dany przepis na listę składników dostępną na Twoim telefonie.*

*Jak to działa? Chcę taki przycisk.*



PBK



BLOGIFIT



Autor obrazów szablonu: [hdoddema](#). Technologia Blogger.

Strona nie zbiera w sposób automatyczny żadnych informacji, z wyjątkiem informacji zawartych w plikach cookies. Pliki cookies nie zawierają danych osobowych. Więcej o Polityce plików cookies - [klik](#)

Google