

Palce Lizać > Palce Lizać

4 razy kalafior

Zuzanna Wiciejowska | 02.06.2014 08:20

Zupa krem z kalafiora

poprzednie

2/5

następne

AAA 



Fot. Arkadiusz Ścichocki / Agencja Gazeta

1 kalafior

1 pietruszka

1 por (biała część)

1/4 selera

2 szklanki mleka

3 szklanki bulionu warzywnego

2 łyżki masła

2 łyżki oleju

szczypta gałki muskatołowej

szczypta imbiru

sól, biały pieprz

1 duży (100 g) topiony serek kremowy

2 łyżki posiekanego szczypiorku do posypania

Por pokrój w plasterki, pietruszkę i seler - w kostkę. W garnku (najlepiej z grubym dnem) rozgrzej masło i olej, włóż por, seler i pietruszkę, posyp imbirem, gałką muskatołową, solą i pieprzem. Smaż warzywa 5-7 minut. Wlej mleko i bulion, doprowadź do wrzenia, dodaj kalafior podzielony na części. Gotuj na małym ogniu około 30 minut. Lekko przestudź i zmiksuj. Ponownie postaw na małym ogniu i dodaj serek topiony. Gdy się rozpuści, gotuj jeszcze 2-3 minuty, dopraw solą, pieprzem i przyprawami. Podawaj gorącą zupę posypaną szczypiorkiem.

[poprzednie](#) 2/5 [następne](#)

Zobacz także



Sposób na kalafiora



Terrina warzywna



Zielone brokuły



Rozgrzewające zupy

[sałatka](#) [na cztery sposoby](#) [zuzanna wiciejowska](#) [kalafior](#) [tanie danie](#) [zupa](#)



Lubię to!

Podziel się

Skomentuj

Wyślij e-mailem

Skomentuj:

Zaloguj się



Skomentuj



[Przepisy](#) [Szkola gotowania](#) [Podróże kulinarne](#) [SzeF kuchni](#) [Temat tygodnia](#) [Gotowanie z dziećmi](#)

[O Palce Lizać](#)

Na skróty: [Gazeta.pl](#) | [Wiadomości](#) | [Sport.pl](#) | [Biznes](#) | [Gazeta Wyborcza](#) | [Praca](#) | [Program TV](#)

Polecamy: [Kobieta](#) | [Dzieci](#) | [Wysokie Obcasy](#) | [Moda](#) | [Zakupy](#) | [Przepisy](#) | [Ubrania](#) | [Diety](#)



Newsletter



Facebook



RSS



Poczta

Copyright © Agora SA | [O nas](#) | [Staże u nas](#) | [Reklama](#) | [Prywatność](#) | [Wszystkie artykuły](#) | [Licencje/Kontent](#)

[Poleć stronę](#) | [Zgłoś błąd](#)