

Zupa krem z brokuła

Składniki:

- 1 brokuł (około 1000 g)
- 1 mała marchewka
- 2 pietruszki (korzeń)
- 1/2 małego selera
- 2 ziemniaki
- 1 litr bulionu warzywnego
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki soli
- szczypta pieprzu
- mała garść świeżej natki pietruszki
- 100 ml śmietanki kremówki 30%



Do gotującego się bulionu (około 1 litr) dodajemy pokrojone w większą kostkę ziemniaki, pietruszkę (2 sztuki, korzeń i natkę), seler (1/2 średniej wielkości), oraz brokuła . Dodajemy także przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku (2 większe ząbki), a także sól (1/2 łyżeczki) oraz pieprz (najlepiej świeżo zmielony, większa szczypta).

Gotujemy na średnim ogniu do miękkości warzyw przez około 25-30 minut. W tym czasie bulion nam nieco wyparuje, więc należy kontrolować ilość wody. Jeśli zobaczysz, że w tym czasie ubyło za dużo bulionu to dolej do garnka nieco wody.

Blendujemy za pomocą blendera ręcznego do uzyskania gładkiego, aksamitnego kremu. Dolewamy śmietankę kremówkę (około 100 ml).

Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Ewentualnie można dodać odrobinę sypkiego imbiru czy papryki ostrej jeśli lubisz nieco pikantne zupy .

Podajemy z grzankami lub z groszkiem ptysiowym.