



Zupa kalafiorowa

★★★★★ (16)

20 minut

6 osób

łatwy

Wartości odżywcze

244 kcal / 1 porcję (510 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 47.95 kcal 2.4%	Białko 4.30 g 8.6%	Węglowod. 3.37 g 1.25%	Tłuszcze 1.69 g 2.41%	Błonnik 0.45 g 1.8%	GDA 2.4%
---	---------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------	----------------------------------	---------------------------



Składniki

- Wywar warzywno-drobiowy - 1800g (9 szklanek)
- Mrożony bukiet jarzyn wiosenny - 450g
- Ziemniaki - 225g (3 sztuki)
- Kalafior, mrożony - 450g
- Śmietana 12% tłuszczu - 108g (6 łyżek stołowych)
- Koperek siekany - 24g (3 łyżki stołowe)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Do gorącego bulionu wrzucić mieszankę warzyw. Gotuj około 10 minut.

KROK 2: W miedzyczasie optucz, obierz ziemniaki i podgotuj. Jak lekko przestygną pokrój je w kostkę. Dodaj do wywaru z warzywami, gotuj około 5 minut. Dołącz różyczki kalafiora i gotuj aż zmięknie.

KROK 3: Zahartuj śmietaną odrobiną zupy i wlej do garnka. Zupę przelej na talerz.

*Podawaj doprawioną świeżo mielonym pieprzem i siekanym koperkiem.

Smacznego!

