

Zupka kalafiorowa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna zupka!! Każdy musi spróbować!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mały kalafior - 1 szt.
- marchewka - 5 szt.
- skrzydełka drobiowe - 3-4 szt.
- kostka rosołowa - 2 szt.
- ziemniak - 4 szt.
- pietruszka, seler -
- vegeta -
- sól, pieprz -
- śmietana - 5-6 łyżka(i)
- mąka - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Do garnka wlewamy ok. 2 litry wody (tak, żeby woda stanowiła połowę zawartości garnka), wrzucamy opłukane skrzydełka i stawiamy na niewielkim ogniu. Oczyszczamy kalafior, dzielimy na różyczki, ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę, marchewkę obieramy i kroimy w plasterki. Warzywa dorzucamy do zupy. Trochę pietruszki obieramy, kroimy w plastry i dodajemy. Kawałek selera obieramy i wrzucamy w całości. Kilka gałązek naci selera myjemy i też dorzucamy w całości. Gdy warzywa nieco rozmiękną wrzucamy kostki rosołowe, solimy i pieprzymy, ewentualnie dodajemy innych przypraw. Gdy skrzydełka będą już miękkie, wyciągamy, studzimy i używamy do drugiego dania, a gałązki selera tak jak i korzeń – wyciągamy z zupy. Tak przygotowaną zupkę zagęszczamy mąką rozmieszaną ze śmietaną. Posypujemy natką pietruszki.