

Letnia zupa kalafiorowa babcina

Przepis dodany przez użytkownika paula26013

Pół dużego kalafiora

- **5 marchewek**
- **3-4 skrzydełka drobiowe**
- **2 kostki rosołowe**
- **4 ziemniaki**
- **pietruszka, seler (korzenie i nać)**
- **przyprawa typu vegeta**
- **sól, pieprz**
- **5-6 łyżek śmietany**
- **2 łyżki mąki**

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 14 PLN

Kaloryczność: 126 kCal

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 4 szt.
- marchewka - 5 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do garnka wlać ok. 2 litry wody (tak, żeby woda stanowiła połowę zawartości garnka), wrzucić opłukane skrzydełka i postawić na niewielkim gazie. W tym czasie oczyścić kalafior, podzielić na różyczki, ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, marchewkę obrać i pokroić w plasterki. Warzywa dorzucić do zupy. Trochę pietruszki obrać, pokroić w plastry i też dodać, a kawałek selera obrać i wrzucić w całości. Kilka gałązek naci selera umyć i też dorzucić w całości. Gdy warzywa nieco rozmiękną, wrzucić kostki rosołowe, posolić i popieprzyć, ewentualnie dodać innych przypraw. Gdy skrzydełka będą już miękkie, wyjąć, ostudzić i użyć do drugiego dania¹, a gałązki selera tak jak i korzeń²; wyjąć z zupy i wyrzucić (chyba, że ktoś lubi zjeść). Tak przygotowaną zupkę zagęścić mąką rozmieszaną ze śmietaną. Posypać natką pietruszki.