



Zupy

KREM Z BROKUŁÓW



SKŁADNIKI

- 1/2 kg brokułów
- marchewka
- pietruszka
- 3 ziemniaki
- seler naciowy
- 2 dymki ze szczypiorem
- ząbek czosnku
- 3-centymetrowy kawałek imbiru
- 1/2 pęczka kolendry
- 200 g 18-procentowej śmietany Polskiej Mlekovita
- 2 łyżki masła klarowanego Mlekovita
- mielony kmin rzymski
- curry
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuły oczyścić, podzielić na różyczki. Marchewkę, pietruszkę, ziemniaki obrać, opłukać, pokroić w kostkę. Seler naciowy umyć, pociąć w talarki. Dymkę wraz ze szczypiorem oczyścić, posiekać.

Imbir obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Czosnek obrać, posiekać. Kolendrę opłukać, 2 gałązki odłożyć, resztę posiekać.

Rozgrzać masło klarowane, zeszklić dymki ze szczypiorem, czosnek, imbir. Dodać po 1/2 łyżeczki kminu rzymskiego i curry, brokuły, seler naciowy, kolendrę, smażyć 10 min. Warzywa zalać 2 l wody, dołożyć marchewkę, pietruszkę oraz ziemniaki. Doprawić solą i pieprzem, gotować ok. 30 min.

Śmietanę rozprowadzić niewielką ilością gorącego wywaru, wlać do garnka, gotować 2 min. Zupę zmiksować, nalać do misek, ozdobić kolendrą.