



Sposób przygotowania

Marchew obrać, pokroić w plasterki wrzucić wraz z różyczkami kalafiora do garnka, zalać wodą, wsypać 1/4 łyżeczkę soli i szczyptę wegety, gotować do miękkości warzyw. Zupę zblendować, dodać poszatkowany drobno koperek i doprawić do smaku, zagotować.

Krem z kalafiora z koperkiem



Składniki

- 400 g różyczki kalafiora
- 1 szt. średnia marchew
- 4 gałązki świeży koperek
- 1.25 l zimna woda
- 0.5 łyżeczki wegeta
- 1 szczypta pieprz
- 5 kropel do smaku maggi
- 1 szczypta sól