

Zupa brokułowa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zupa

Ilość porcji: 1-2

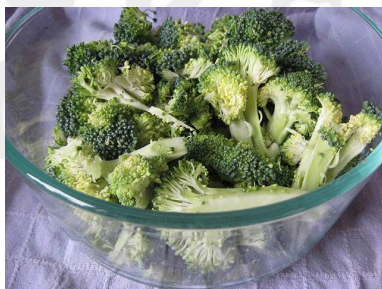
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- brokuły - 50 dag
- wywar jarzynowy - 3 szkl.
- posiekana zieleń (szczypiorek, koperek, natka pietruszki) - 4 łyżka(i)
- czosnek - 2 ząbki
- cebula -
- jogurt naturalny - 1 szkl.
- masło - 2 łyżka(i)
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Brokuły oczyścić, podzielić na różyczki, opłukać, odsączyć

2.



Cebulę obrać, posiekać

3.



Czosnek obrać, zetrzeć na tarce

4.



Na rozgrzanym maśle podsmażyć cebulę z czosnkiem na jasnożółty kolor

5.

Wlać gorący wywar jarzynowy, dodać brokuły, zupę doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień, gotować jeszcze ok 10 min pod przykryciem. Pod koniec gotowania doprawić do smaku pieprzem, dodać posiekaną zieleninę. Zupę zmiksować lub przetrzeć przez sito, jeszcze raz podgrzać, wlać jogurt i wymieszać

