

Zupa z brokułami Anieli

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Zupa z brokułami

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 9 PLN

Potrzebne składniki:

- brokuły - 1 puszka(i)
- boczki wędzonego - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Kości płuczemy, wkładamy do garnka, zalewamy 1 i 1/2 l wody, solimy. Gotujemy, zbieramy szumowiny. Włoszczyznę płuczemy, kroimy na kawałki. Natkę płuczemy, otrzepujemy z wody. Oczyszczoną świeżą włoszczyznę lub mrożoną włoszczyznę i natkę pietruszki dokładamy do garnka z kośćmi, gotujemy na najmniejszym ogniu około 1 godziny. Gotowy bulion precedzamy. Bulion gotujemy, wrzucamy brokuły, gotujemy do miękkości według wskazówek na opakowaniu. Odcedzamy, bulion zachowujemy. W niewielkiej ilości bulionu roztapiamy serki topione, stale mieszając dolewamy resztę bulionu. Czosnek obieramy, siekamy. Wraz z brokułami dodajemy do zagęszczonego bulionu, wlewamy wino, przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem podgrzewamy.

