



ZIELONY KREM WARZYWNY Z BROKUŁU I PORA

Składniki:

- por (biała część)
- 1/2 brokułu
- 2 ziemniaki
- 1/4 szklanki śmietanki kremowej 30%
- 2 łyżki oliwy
- gałka muskatołowa
- sól
- pieprz

Wykonanie:

- por posiekać
- ziemniaki pokroić w drobną kostkę, a brokuł w nieduże różyczki
- w teflonowym garnku rozgrzać oliwę i dodać por, smażyć, aż por się zeszkli
- następnie do garnka dodać ziemniaki oraz brokuł i zalać wodą (przykryć wodą warzywa)
- gotować, aż warzywa będą miękkie
- następnie zmiksować, dodać śmietanę i doprawić

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES oraz Agaty Jędraszczak, autorki bloga kulinarnego: kuchniaagaty.pl