



ZUPA KALAFIOROWA

SKŁADNIKI:

500 g kalafiora
100 g bulionu wołowo-warzywnego Sokolów
400 ml wody
1 por
1 cebula
50 g masła
pieczywo na grzanki
sól, pieprz
świeże zioła do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Kalafior, por i cebulę drobno pokroić, lekko posolić a następnie poddusić na maśle. Zalać bulionem oraz wodą i gotować przez około 25 minut do miękkości. W międzyczasie pieczywo pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle.
2. Zupę zblendować na gładko i doprawić solą i pieprzem.
3. Podawać z grzankami a całość udekorować świeżymi ziołami.