

Pieprzna zupa kalafiorowa

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [milagro1975](#), dnia 1 Lutego 2013r. o 19:12

Tagi: [kalafior](#), [zupa](#), [kalafiorowa](#), [pieprz](#)

Rodzaj dania: [zupy](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Wielkopolska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kalafior	1	szt.	warzywa
pieprz kolorowy ziarnisty	0,5	łyżka	przyprawy i zioła
marchew	1	szt.	warzywa
liść laurowy	5	szt.	przyprawy i zioła
ziele angielskie	5	szt.	przyprawy i zioła
woda	2	l	płynny i sosy
kostka rosółowa mięsna wołowa	2	szt.	przyprawy i zioła
pietruszką natka świeża	1	garść	przyprawy i zioła
sól ziołowa	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
tymianek suszony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
śmietana 18%	200	ml	nabiał

Opis

1. Do dużego garnka wlać wodę, dodać liść laurowy (każdy przełamać na pół), ziele angielskie i pieprz ziarnisty, doprowadzić do wrzenia.
2. Warzywa umyć. Dużą marchew obrać, przekroić wzdłuż na ćwiartki i na parę mniejszych części.
3. Kalafior podzielić na mniejsze części. Natkę drobno posiekać.
4. Do wrzącej wody wrzucić najpierw marchew, podgotować około 10 minut, następnie dodać kalafior i posiekaną drobno natkę pietruszki. Gotować wszystko ok 30 minut na średnim ogniu pod przykryciem.
5. Pod koniec gotowania dodać kostki rosółowe, tymianek, pieprz czarny mielony. Gotować jeszcze 5 minut.
6. Zabielić śmietaną 18% i posolić do smaku.



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 55min.

Canal:

Liczba kalorii: