





Krem z brokułów

Kremowa, aromatyczna zupa

 Czas na High: -

 Czas na Low: 3

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- - brokuł 1szt różyczki,
- - por 200g drobna kostka,
- - bulion warzywny 1,3l,
- - śmietana 18% 200ml,
- - parmezan 2 łyżki tarty,
- - oliwa 50ml,
- - migdały prażone 4-6 łyżek,
- - sól do smaku,
- - pieprz do smaku.
-



Wykonanie:

Na oliwie przesmaż pora, a następnie zalej śmietaną, zagotuj i przełóż do Crock-Pot. Do urządzenia przełóż także pozostałe przygotowane składniki prócz migdałów, soli i pieprzu. Ustaw na Low 3h. Po upływie czasu blenduj do uzyskania jednolitej konsystencji. Dopraw solą i pieprzem, krem podawaj z prażonymi migdałami.