

Krem z brokułów

Zupa przygotowana została przez Koło Gospodyń Wiejskich z Granowca

Przepis:

1. Bazą do zupy jest bulion warzywny, który przygotowany został z następujących warzyw: marchew, pietruszka, seler, por i przypraw: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz.
2. Do bulionu należy dodać podsmażoną na maśle cebule i czosnek, następnie różdżki brokułów i ziemniaki pokrojone w kostkę. Całość gotować pod przykryciem od 15 do 20 minut, do momentu aż brokuły lekko zmiękną.
3. W blenderze lub robocie kuchennym zmiksować zupę, a następnie wlać z powrotem do garnka i dodać śmietanę.
4. Doprowadzić zupę do wrzenia i doprawić do smaku. Przed podaniem udekorować posiekaną natką pietruszki. Podawać zupę na gorąco z grzankami czosnkowymi.



Krem z brokułów podany został na Konferencji „Sołtys liderem wielkopolskiej wsi” w Granowcu, w dniu 18 marca 2015 roku. W degustacji udział wzięło 150 osób.