



# Крем суп из цветной капусты

🕒 40–70 Мин. 🍷🍷🍷

## Способ приготовления

- 1 Нарежьте лук и обжаривайте его на сливочном масле в течение 5 минут.
- 2 Добавьте нарезанный картофель и цветную капусту и залейте водой.
- 3 Добавьте соль по вкусу и листики тимьяна и варите на слабом огне 20 минут.
- 4 Влейте сливки, нагрейте, но не доводите до кипения.
- 5 Добавьте щепотку мускатного ореха.
- 6 Пюрируйте с помощью блендера. Украсьте бальзамическим крем-соусом. Подавайте с сухариками. Приятного аппетита!

## Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|           |  |
|-----------|--|
| 20 г      | Сливочное масло                            |
| 1 шт.     | Лук репчатый                               |
| 2 шт.     | Картофель                                  |
| 1 кочан   | Цветная капуста,<br>разбранная на соцветия |
| 15 л      | Вода                                       |
|           | ♦ Соль морская                             |
| 1 веточка | Тимьян                                     |
| 200 мл    | Сливки 33%-жирности                        |
|           | ♦ Бальзамический крем-соус классический    |
| 1 щепотка | ♦ Мускатный орех<br>молотый                |
|           | Сухарики                                   |

