

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 мусткатного 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, разбранная на соцветия
15 л	Вода
	Соль морская
1 веточкка	Тимьян
200 мл	Сливки 33%-жирности
	Бальзамический крем-соус классический
1 щепотка	Мускатный орех молотый
	Сухарики