

Krem z kalafiora



Szybki i delikatny krem z kalafiora z grzankami



Na g?bokiej patelni na rozgrzanym oleju podsma?amy na rumiano cebul? pokrojon? w drobn? kostk?.



Nast?pnie dodajemy posiekany czosnek oraz ziemniaki pokrojone w drobn? kostk?. Ca?o?? podsma?amy oko?o 5-7 minut. Do garnka wlewamy wod?, dodajemy 2 ?y?eczki vegety, zawarto?? patelni oraz kalafiora podzielonego na ma?e ró?yczki.



Całokupno gotujemy około 30-35 min. Dodajemy sól i pieprz, za pomocą blendera robimy krem, doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Czosnek przecinięty przez praskę mieszamy z olejem. Bagiętkę kroimy na kromki, każdą z nich smarujemy z obydwu stron. Kroimy w kostkę i podsmażamy na suchej patelni do zrumienienia.

Krem podajemy z posiekaną natką pietruszki i podsmażonym na suchej patelni sonecznikiem, na wierzchu kładziemy grzanki.

