

## Krem z białych warzyw



5 porcji

54 min

### Składniki

- 2-3 ziemniaki
- 2 pietruszki
- 1 kalarepa
- 1 cebula
- 1 biała część pora
- 2 ząbki czosnku
- pół główki kalafiora
- 20 g masła
- 180 ml śmietany 30%
- 1 l bulionu warzywnego
- oliwa truflowa (do polania)
- sól i świeżo mielony pieprz

### Przygotowanie

1

Do naczynia głównego wrzucić masło, cebulę i czosnek.



4 min



100°C

2

Dodać grubo pokrojone warzywa i całość podsmażyć.



4 min



100°C

3

Wlać bulion i gotować.



45 min



100°C



4

4

Wlać śmietanę, doprawić solą i pieprzem i gotować.



1 min



100°C



4

5

Zmiksować na najwyższych obrotach na gładki krem.