

Krem z kalafiora z parmezanem



3 porcje ⌚ 30 minut

Składniki

- - 1 średni kalafior
- - 1 ziemniak
- - 1 mała cebula
- - 1 łyżka masła
- - ok. 700 ml bulionu warzywnego
- - 40 g tartego parmezanu
- - sól, pieprz, gałka muskatołowa

Przygotowanie

1 Kalafior podziel na różyczki, ziemniaka pokrój w kostkę.

2 W garnku rozpuść masło, zeszklij cebulę.

3 Dodaj warzywa, zalej bulionem i gotuj do miękkości.

4 Zblenduj całość na krem.

5 Dodaj parmezan i dopraw.