

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.