



Zupa kalafiorowa z kurczakiem

 3 porcje

 30 minut

Składniki

- 800 g kalafiora, połamane na różyczki (ok. 3 cm)
- 600 ml wody
- 40-60 g pasty bulionowej z kurczaka
- 400 g piersi z kurczaka, pokrojonej w kostkę (ok. 3 cm)
- 1 łyżka przyprawy meksykańskiej
- 1/2 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 800 g kalafiora w kielichu do gotowania.

3

Posiekaj.

4

Dodaj 600 ml wody, 40-60 g pasty bulionowej i 1/2 łyżeczki pieprzu.

5

Umieść koszyczek w odpowiedniej pozycji, a następnie włóż do niego 400 g kurczaka. Posyp kurczaka przyprawą meksykańską i wymieszaj szpatułką, aby go obtoczyć. Zabezpiecz pokrywę kielicha do gotowania.



Ugotuj.



Wyjmij koszyczek i odstaw na bok.



Nałóż pokrywę i miarkę na kielich do gotowania.



Posiekaj.



Przełóż zupę do dużej miski i odstaw.



Włóż ugotowanego kurczaka do kielicha do gotowania.



Posiekaj.



Gotowe do podania! Smacznego!
