

Czosnkowe puree z kalafiora

Aromatyczne puree z kalafiora

 Czas na High: 2-3

 Czas na Low: 4-6

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 kalafior
- 6 ząbków czosnku
- 4-6 szklanek wody
- 1 liść laurowy
- 4 łyżki ziół mielonych rozmaryn, szalwii, tymianek lub pietruszka
- 1 szklanka warzywnego bulionu
- 3 łyżki masła
- Dodatkowe mleko, wg potrzeb
- Sól dla smaku
- Szczypiorek, do dekoracji
-



Wykonanie:

Podziel kalafiora na różyczki i włóż je do misy wolnowaru. Dodaj czosnek, wodę, sól i liść laurowy. Przykryj i gotuj na poziomie LOW przez 4 do 6 godzin lub na poziomie HIGH przez 2 do 3 godzin. Po zakończonym gotowaniu wyjmij ząbki czosnku i liść laurowy. Do misy dodaj masło i pozwól mu się całkowicie roztopić.

Za pomocą blendera zmiksuj kalafiora, tak by uzyskać konsystencję gęstej śmietany.

W razie potrzeby dodaj więcej mleka jeśli masa jest zbyt gęsta. Całość dopraw solą i pieprzem do smaku.