Krem z kalafiora

Idealna przystawka lub pierwsze danie. Można podawać dodatkowo udekorowane prażonymi migdałami lub orzechami.

Czas na High: 2 godziny i 15 min

Ilość porcji: 3-5

Czas na Low: -

Czas przygotowania: 30

Składniki



- Kalafior
- 1 cebula pokroić w kostkę
- 1 korzeń pietruszki pokroić w plastry
- 1 litr bulionu warzywnego
- 200 ml śmietany 30%
- 1 łyżka świeżego startego chrzanu
- 1 jabłko
- 50 ml oleju rzepakowego

Wykonanie:

Na patelni zeszklij cebulę i korzeń pietruszki. Przełóż do Crock-Pota i zalej bulionem warzywnym. Następnie dodaj
różyczki kalafiora, chrzan i drobno pokrojone jabłko.
Wolnowar włącz na poziom HIGH na 2 godziny i przykryj pokrywką. Po ugotowaniu przetrzyj wszystko przez sito, aby nie było grudek.
Dodaj śmietanę i wstaw na kolejne 15 minut.

Propozycja podania z prażonymi migdałami lub orzechami.