

KREM Z KALAFIORA Z KURKAMI, OLIWĄ SZCZYPIORKOWĄ I KLOPSIKAMI WARZYWNYMI

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 40 MIN

🇵🇱 ŁATWY

1 kalafior
1 ziemniaki
1 szczypta soli i pieprzu do smaku
250g świeżych kurek
3 łyżki masła
1 gałązka tymianku
trochę szczypiorku
1 łyżka oliwy z oliwek
1 szczypta soli i pieprzu do smaku
1 opakowanie Garden Gourmet
Klopsiki Warzywne
1 litr Winiary Bulion Warzywny

CULINARY TIP

Przyprawianie do smaku

Przed podaniem, sprawdź i dopraw zupeł solą i pieprzem według własnego gustu.

Krem z kalafiora z kurkami, oliwą szczypiorkową i klopsikami warzywnymi Garden Gourmet to delikatne i pełne smaku danie, które idealnie sprawdzi się na każdą okazję. Aksamitny krem z kalafiora łączy się z subtelnym aromatem kurek, a roślinne klopsiki dodają mu ciekawą teksturę. Całość uzupełnia lekka oliwa szczypiorkowa, nadając potrawie świeżości. To idealna propozycja na ciepły, kojący posiłek, który jednocześnie cieszy oko i podniebienie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj kalafior

Kalafiora podziel na różyczki, a ziemniaka obierz i pokrój w kostkę. Warzywa wrzuć do garnka z bulionem i gotuj, aż będą miękkie.

2. Zmiksuj warzywa na gładki krem

Gdy warzywa będą miękkie, zmiksuj je na gładki krem. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

3. W międzyczasie przygotuj kurki:

W międzyczasie przygotuj kurki: Na patelni rozgrzej masło, dodaj umyte kurki i gałązkę tymianku. Smaż, aż kurki będą złociste i odparują nadmiar wody. Usuń gałązkę tymianku i dopraw solą i pieprzem.

4. Przygotuj olej szczypiorkowy:

Szcypiorek zmiksuj z oliwą na gładką emulsję. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Następnie przecedź przez drobne sitko, aby uzyskać klarowny olej.

5. Podawaj ze smakiem

Podawaj krem z kalafiora z dodatkiem smażonych kurek, polewając zupeł drobiną oleju szczypiorkowego.

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**