



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef  
Kuchni (6855)

## **Krem z kalafiorów**

Podawać z groszkiem ptysiowym.

### **Składniki:**

- wywar z kości, 4 szkl.
- kalafior, 50 dag
- mąka , 1 dag
- tłuszcz, 1 dag
- śmietanka, 12 dag
- żółtka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Kalafiory oczyścić, umyć, pokrajać, zalać częścią wrzącego wywaru, zagotować na silnym ogniu pod przykryciem, po czym odkryć i gotować. Z tłuszczu i mąki zrobić zasmażkę, zagęścić pozostały wywar. Ugotowane kalafiory przetrzeć przez sito lub cedzak, dodać do wywaru, wlać śmietankę, zaciągnąć żółtkiem. Doprawić do smaku solą i cukrem.

