

## Krem brokułowy z Camembertem



### Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

🕒 20 min

👤 4-6 porcji

#### Składniki

- 3 łyżki Camembert do smarowania Président
- 1 kg brokułów (świeżych lub mrożonych)
- 1,5 l bulionu lub rosołu
- 1 mała cebulka
- 2 ząbki czosnku
- 2 ziemniaki
- 1 łyżka oleju
- sól do smaku

Na dnie garnka podsmaż cebulkę i czosnek przez 2-3 minuty, ciągle mieszając. Dodaj obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki i brokuły podzielone na różyczki. Zalej bulionem i gotuj na średnim ogniu pod przykryciem, do miękkości warzyw. Dodaj Camembert do smarowania Président i zmiksuj zupę na gęsty krem. Dopraw solą do smaku. Podawaj ze świeżą pietruszką i/lub grzankami oraz dodatkową porcją sera do dekoracji.