

# Kremowa zupa kalafiorowa

*Zupę kalafiorową na pewno każdy zna. Ale o kremowej wersji z pieczonych warzyw chyba jeszcze nie wszyscy słyszeli? ☐ Jest przepyszna! I uwaga – smakuje dużo lepiej niż wygląda ☐ Zatem czas ją wypróbować! Polecam ☐*







### **Składniki:**

- 1 duży kalafior
- 2 cebule
- 6 ząbków czosnku
- 1 duża marchewka
- 2 średnie ziemniaki
- 2-3 szklanki przegotowanej wody lub bulionu warzywnego
- 2 łyżki płatków drożdżowych nieaktywnych
- świeża natka pietruszki do podania
- olej roślinny
- sól i pieprz czarny mielony

### **Wykonanie:**

Nagrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni C.

Umytego kalafiora kroimy na koszyczki, wkładamy do większego naczynia, polewamy kilkoma łyżkami oleju, pieprzymy i solimy i mieszamy. Kalafior przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Obrana i umytą marchewkę kroimy w słupki i układamy

obok kalafiora. Obrane ziemniaki kroimy jak frytki i układamy na blaszce. Cebule przekrawamy na połówki, obieramy i dodajemy do blaszki. Obrany czosnek układamy na kawałku folii aluminiowej, skrapiamy niewielką ilością oleju, mieszamy i zawijamy – w ten sposób czosnek nie spali się w trakcie pieczenia.

Pieczemy przez około 30-35 minut w temperaturze 180 stopni C.

Upieczone warzywa ostrożnie przekładamy do blendera, dodajemy płatk drożdżowe, wodę i miksujemy do uzyskania gładkiej konsystencji. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Podajemy ze świeżymi ziołami, można posypać płatkami chilli.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☺  
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☺**