

## **KREM Z BROKUŁĄ**

### **Składniki:**

1l bulionu  
2 duże brokuły  
1 cebula  
4 ząbki czosnku  
2 łyżki Maśła Extra Włoszczowskie  
100 g serka śmietankowego OSM Włoszczowa  
sól i pieprz do smaku



### **Przygotowanie:**

Brokuły podziel na różyczki i wrzuć do gotującego się bulionu. Gotuj ok. 8-10 minut, aż będą miękkie.

Cebulę i czosnek posiekaj i podsmaż na maśle do zeszklenia.

Warzywa przetóż do garnka, dodaj część bulionu i zmiksuj na gładki krem.

Dodaj 100 g serka śmietankowego i dopraw solą oraz pieprzem. Ponownie zmiksuj całość.

Podgrzej krem na małym ogniu przed podaniem.

### **Smacznego!**

Czas przygotowania: ok. 30 minut

Liczba porcji: 4-6