

A jak Apetyczny krem z kalafiora i zielonej papryki

Składniki

- Różyczki kalafiora: 60 g
- Papryka zielona bez pestek i szypułki: 40 g
- Kleik kukurydziany Nestlé: 3 łyżeczki
- Masło: 1 łyżeczka
- Jabłuszka z morelami Gerber: 2 łyżeczki
- Woda: ½ szklanki
- Koperek świeży: kilka „piórek”

Przybory kuchenne

- nóż, deska do krojenia, piekarnik, rondel, mikser

Sposób przygotowania

- Kalafiora kroimy na mniejsze kawałki i gotujemy w wodzie przez około 10 minut.
- W połowie gotowania wsypujemy Kleik kukurydziany Nestlé.
- Kawałki papryki pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 160°C przez 8 - 10 minut (czas pieczenia uzależniony jest od grubości miąższu papryki).
- Upieczoną paprykę obieramy ze skórki i dodajemy do kalafiora z Kleikiem kukurydzianym Nestlé razem z masłem, po czym całość miksujemy.
- Do zmiksowanego kalafiora z papryką dodajemy Jabłuszka z morelami Gerber i jeżeli jest taka potrzeba, to podgrzewamy.
- Zupkę przed podaniem posypujemy drobno pokrojonym koperkiem.

