

## BIAŁY KREM Z KALAFIORA

### SKŁADNIKI:

- 1 średni kalafior
- 2 pory
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka masła
- 2 ziemniaki
- 1 rozgnieciony ząbek czosnku
- 1 l bulionu warzywnego
- 150 ml śmietany 22 %
- ½ łyżeczki zmielonej gałki muszkatołowej
- sól, biały pieprz

Kalafior umyj i podziel na małe różyczki. Pory dokładnie umyj, białą część pokrój, zielona usuń. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Pory i czosnek podsmaż lekko w garnku na połączonym maśle z oliwą. Dodaj kalafior i ziemniaki, zalej bulionem. Gotuj 20 minut, aż warzywa będą miękkie. Zdejmij z ognia, dodaj śmietanę, gałkę muszkatołową, dopraw do smaku i zmiksuj blenderem na gładkie purée. Podawać w miseczkach lub małych filiżankach.