



Чорба од карфиол и ким со потпечен карфиол

Ова е едноставна и хранлива супа, но дозволете ни да Ви кажеме за потпечениот карфиол! Тоа е една од кулинарските тајни која мора да се сподели. Печен во маслиново масло, лимонов сок и магдонос, тој претставува совршен додаток за оваа чорба, но веројатно ќе сакате постојано да го мезите само него.



Состојки:

- 400 грама карфиол
- 3 мали или една голема главица кромид
- половина зеленчукова коцка за супа
- 1 супена лажица семе од ким
- 3 супени лажици слатка павлака
- дополнителни парчиња карфиол за печење
- сок од еден лимон
- една рака магдонос
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сецкање: Ситно исечкајте го кромидот.

Чекор 2

Полека пропржете го во путер на тивок оган. Сакаме кромидот да омекне, но не и да добие боја. Ставете сол, а потоа додадете и една полна лажица семе од ким. Пржете ги заедно неколку минути.

Чекор 3

Ставете половина издробена коцка за супа, а потоа и парчиња карфиол. Оставете ги вкусовите да се комбинираат на огнот кратко време, а потоа прелијте ги состојките со жешка вода. Оставете ја течноста да зоврие и да крчка 25 минути додека да омекне карфиолот.

Чекор 4

Време е за блендирање: Ставете ја павлаката и убаво изблендирајте ги состојките. Оваа чорба не треба да биде мазна, туку во неа треба да има мали парченца карфиол кога ќе ја сервираме на маса.

Чекор 5

За подготовка на печениот карфиол, едноставно ставете цветчиња карфиол во тава. Прелијте ги со маслиново масло, лимонов сок и одозгора ставете исечкан магдонос.

На крај зачинете ги со сол и бибер. Печете ги во рерна околу 20 минути на температура од 160 степени.

Свртете ги најмалку еднаш за цветчињата да добијат еднаква боја.



Чекор 6

Сервирајте ја чорбата во чинија со неколку парчиња потпечен карфиол и магнонос одозгора како гарнир.

Совет

Што мислите? Ова е едноставен рецепт, но има доволно стил да ја украси трpezата кога приредувате свечена вечера. Чорбата од карфиол навистина заситува во зимскиот период, но исто така е богата со витамин Ц кој ни е потребен за студените зимски денови.

Користени производи:



Тава со рачки



Сет тави за пица

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk