

Brokoli potaž



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gbrokolija**
- **1krompir**
- **1povrtna kocka**
- **500 mlvode**
- **50 mlkrema za kuwanje**
- beli luk u granulama
- so

Priprema

Iseckati brokoli i krompir na kockice. Skuvati kocku u 0,5 l vode. Staviti povrce u šerpu i preliti supom da ogrezne i kuvati dok ne omekša (supu dolivajte ako uvri, ne morate potrošiti svu kolicinu).

Kada je povrce kuvano skloniti sa vatre dodati krem za kuwanje, umutiti mikserom, dodati beli luk u granulama i so po ukusu. Zatim vratiti na šporet da provri i nakon toga kuvati još minut, dva.

Savet

Može se služiti i mlako i hladno