



Brokoļu krēmzupa ar kūpinātu bekonu



Sagatavošanas metodi

Sagriež puravu un cep sviestā, līdz tas kļūst caurspīdīgs. Pievieno kubiņos sagrieztus kartupeļus un atkausētus brokoļus. Pārlej ar dārzeņu buljonu un sautē. Kad dārzeņi ir mīksti, sablendē. Pievieno krējumu, sablendē un pievieno garšvielas. Pasniedz ar apceptu bekonu un dekorē ar bazilika lapiņu.

Sastāvdaļas

Brokoļi XXL (3 kg)	.
Kūpināts bekonis	200 g
Puravs	100 g
Kartupeļi	250 g
Sviests	30 g
Saldais krējums	200 ml
Dārzeņu buljons	600 ml
Sāls un pipari	pēc garšas
Bazilika lapiņa	dekorēšanai