

KREM Z MODREJ KAPUSTY Z OZORKIEM



Składniki

1,5 l - wywar drobiowy

700 g - modra kapusta

bonduelle

1 szt. - ozor wieprzowy

1 szczypta - cukier

1 szczypta - sól i pieprz

0,02 dkg - ogórek

4 szt. - rukola listki

1 łyżka - śmietana do zupy

Opis wykonania

PYSZNA ZUPA NA LATO :)

ozor wymyć i wyszorować w ciepłej wodzie, zagotować wywar, wrzucić ozor i gotować tak długo, aż ozor będzie miękki wyjąć ozor i obrać go ze skóry, przekroić wzdłuż i odstawić. do wywaru dodać gotową kapustę bonduelle i gotować około 20 min, zblendować i doprawić do smaku. ozorek podgrzać.

zupę wylać na talerz ułożyć ozorka ,ogórka i rukolę, skropić kilkoma kroplami śmietany

BON APETIT :D.