

## Krem Warzywny Cappuccino



## Składniki

1,5 l - bulion warzywny  
1 szt. - kalafior  
0,5 szt. - batat  
2 szt. - młode ziemniaki  
2 szt. - marchewki  
1 szt. - mleko kokosowe  
100 g - czerwona  
soczewica  
2 łyżeczka - garam masala  
1 łyżeczka - czosnek  
0,5 łyżeczka - imbir  
0,5 łyżeczka - cynamon  
2 szt. - utarte goździki  
3 szt. - ziele angielskie  
utarte  
1,5 łyżeczka - sól

## Opis wykonania

Lekki, aksamitny, niezwykle aromatyczny. Zdrowie i elegancja w jednym. Potwierdzenie tego, że wegetariańska kuchnia ma w sobie magię.

Warzywa dokładnie umyć, obrać ze skory i pokroić w średniej wielkości kawałki. Zagotować bulion warzywny, włożyć do niego warzywa i soczewicę, i na niewielkim ogniu gotować je do miękkości. Następnie dodać przyprawy i mleko kokosowe. Wymieszać, posolić do smaku i gotować jeszcze kilka minut do połączenia smaków. Następnie bardzo dokładnie zmiksować.

Podawać w filiżankach z dodatkiem prażonych pestek dyni lub świeżych kiełków.