

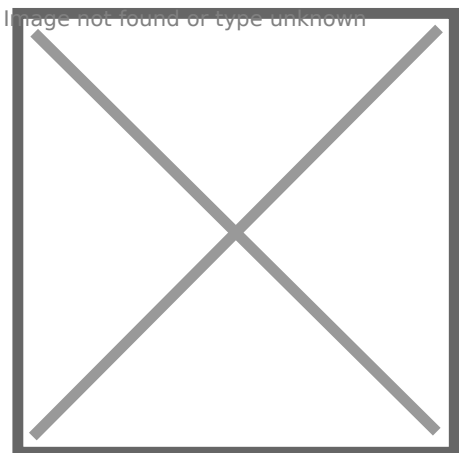
Рецепты Bravolli > Суп

Крем-суп из цветной капусты с киноа

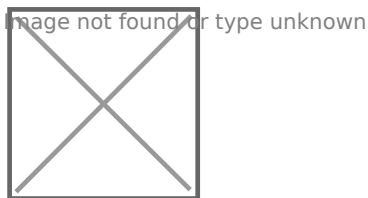
Сложность: Приготовить легко

4 порции

25 мин



Продукты Bravolli:



Киноа

Способ приготовления:

- Промыть киноа.
- Произвольно мелко нарезать лук, чеснок и капусту. Бекон нарезать мелким кубиком.
- В кастрюле обжарить до хрустящего состояния бекон, отложить в сторону.
- На вытопленном жире обжарить лук и чеснок, добавить капусту и киноа, залить водой, варить 20 минут на среднем огне.
- Добавить сливки, соль и перец, блендировать.
- Подавать, посыпав хрустящим беконом.

