

## Крем-суп с брокколи

### Вам понадобится

Брокколи замороженная или свежая	400/500 г
Лук репчатый	200 г
Картофель	360 г
Чеснок	15 г
Вода (или овощной бульон)	700/800 мл
Сливки 10–20%	100 мл
Оливковое масло	30 мл
Соль, перец	по вкусу
Мускатный орех молотый	по вкусу

### Приготовление

- 1 Лук и чеснок очистить и мелко нарезать, картофель — кубиками. Замороженную брокколи разморозить, откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости.
- 2 В чашу мультиварки налить оливковое масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 10 минут. Нажать «Старт».
- 3 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить лук и чеснок. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.
- 4 Затем в чашу мультиварки добавить картофель и брокколи, залить водой или бульоном, посолить и поперчить. Закрыть крышку.

5

Установить программу СУП, время приготовления 1 час. Готовить до конца программы.

6

Далее открыть крышку, добавить сливки, перемешать и пюрировать погружным блендером. Затем добавить мускатный орех, снова перемешать, закрыть крышку и дать постоять 5 минут.

**Крем-суп с брокколи**