- 80 g cebuli, przekrojonej na połówki
- 2 ząbki czosnku
- 20 g oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego
- 300 g brokuła lub kalafiora
- 200 g ziemniaków, obranych, pokrojonych na kawałki
- 150 g warzyw, obranych, pokrojonych na kawałki (marchewka, pietruszka, seler)
- 900 g wody
- 1 czubata łyżeczka kostki rosołowej z TM
- 1 łyżeczka soli
- 2 szczypty pieprzu mielonego
- 100 g śmietany 18% lub 12% albo jogurtu naturalnego

Krok 1.
Do naczynia miksującego TM włożyć cebulę i czosnek, rozdrobnić - **3 s, obr. 5**, zgarnąć ze ścianek na dno naczynia.

Krok 2.
Dodać oliwę, poddusić - **2 min 30 s, obr. 1, temp. Varoma**.

Krok. 3.
Do naczynia miksującego włożyć wszystkie warzywa, rozdrobnić - **4 s, obr. 5**. Zgarnąć ze ścianek na dno naczynia miksującego.

Krok 4.
Dodać 500 g wody, kostkę rosołową , sól, pieprz i gotować - **15 min, obr. 2, temp. 100 st. C.**

Krok. 5.
Zmiksować - **1 min, obroty stopniowo zwiększać od 1 do 8**.

Krok. 6.
Dolać resztę wody i śmietanę, gotować - **5 min, obr. 3, temp. 100 st. C.**

Wskazówka: jeśli zupę robimy z mrożonych brokułów, to czas gotowania w punkcie 4 należy wydłużyć o 4 minuty.