

# Brokolicový krém I.

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 6

- Apetito 150g 1 balení
- Brokolice 200 g
- Malá cibulka 1 ks
- Petrželová nať 1 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Mraženou brokolici rozmrazíme, čerstvou očistíme a krátce spaříme ve vroucí vodě. Poté vychladlou brokolici nasekáme co nejjemněji a smícháme s Apetitem, nakrájenou cibulkou, sekanou petrželovou natí. Dochutíme solí a pepřem

Můžeme servírovat jako:

v misce, jako koktejl s čerstvým pečivem,

pomazánku na chlebičky nebo opečené tousty,

dip k pečeným bramborám, studenému masovému nářezu, slaným tyčinkám apod.