

Květáková polévka s hráškem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- květák 60 g
- muškátový oříšek 1 špetka
- petrželka 1 lžička
- sůl 1 špetka
- vývar 2 l
- smetana 200 ml
- hrášek 200 g
- sádlo 30 g
- hladká mouka 40 g
- sýr eidam 60 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1.Květák omyjte a rozeberte na růžičky.2.Vložte do vařícího vývaru.3.Přidejte vyloupaný zelený hrášek a uvařte do poloměkka.4.Ze sádla a mouky si připravte světlou jíšku.5.Zalejte ji studenou vodou a dobře promíchejte.6.Jíšku vlijte do polévky a vařte asi 10 minut.7.Polovinu uvařené zeleniny z polévky vyjměte a odložte.8.Druhou polovinu rozmixujte ponorným mixérem přímo v hrnci.9.Poté polévku dochuťte smetanou, solí, přidejte strouhaný sýr.10.Nastrouhejte muškátový oříšek, přidejte nasekanou petrželovou nať a odloženou zeleninu.