Brokolicový krém zdobený mascarponovým kapáním

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- brokolice 1 ks
- cibule větší 1 ks
- zakysaná smetana 2 kelímek
- hladká mouka 1 lžíce
- voda 2 l
- mascarpone 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Omytou a okapanou brokolici nakrájíme na jednotlivé růžičky, dáme vařit do osolené vody, měkkou zeleninu vytáhneme pomocí cedníku, necháme okapat a ihned ji zprudka zchladíme studenou vodou nebo ji raději dáme na led, tím zajistíme, že brokolice zůstane nádherně zelená
2. Cibuli nakrájíme nadrobno, osmahneme ji na másle dozlatova, zaprášíme moukou
3. Vývarem zalijeme cibuli s moukou, přidáme brokolici, vše rozmixujeme a přivedeme opět k varu
4. Když se vše vaří, přidáme smetanu ke šlehání, dochutíme solí, pepřem a špetkou muškátového oříšku
5. Mascarpone smícháme se smetanou tak, aby jsem vytvořili mírně tekutou hmotu
6. Brokolicový krém nalijeme do polévkového talíře a ozdobíme mascarponovým kapáním.