

Brokolicové pyré

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brokolice 400 g
- máslo 50 g
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- hladké mouky 1 lžíce
- mléko 250 ml
- brokolice 400 g
- máslo 50 g
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- hladké mouky 1 lžíce
- mléko 250 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do osolené horké vody vložíme nerozmrazené růžičky brokolice a po 10 minutách je scedíme a necháme vychladnout
2. Brokolici buď semeleme na masovém strojku nebo rozmixujeme
3. Oloupeme cibuli, nakrájíme ji na jemno
4. Cibuli pak orestujeme na másle, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme mlékem a

povaříme

5. Přidáme brokolici a dochutíme mletým pepřem, solí a třeným česnekem.