

Květáková vellutata

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 ks
- Cibule, pokrájená 1 ks
- Květák 300 g
- Zeleninový vývar 500 ml
- Instantní jíška, dle potřeby 1 ks
- Muškátový květ 1 špetka
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Smetana ke šlehání 50 ml
- Slanina 5 plátek
- Parmazán, nastrohaný 2 hrst
- Rukola 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci na olivovém oleji zpěňte 1 malou pokrájenou cibuli, přidejte 300 g kvěťáku rozebraného na růžičky a opékejte 3 minuty; pak zalijte 500 ml zeleninového vývaru. Zvolna vařte asi 15 minut pod pokličkou doměkka; před koncem zahustěte (např. instantní jíškou). Rozmixujte na krém, přidejte špetku muškátového květu, mletý pepř a sůl a zjemněte 50 ml smetany ke šlehání. Krátce zahřejte a podávejte s opečenou slaninou, parmazánem a rukolou.

