

Brokolicový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- brokolice 1 ks
- bujón 1 l
- česnek 1 stroužek
- smetana 100 ml
- dle potřeby máslo 1 ks
- dle potřeby strouhaný muškátový oříšek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Brokolici rozdělíme na růžičky a košťál, připravíme česnek, který naškrábeme (rozdrtíme), připravíme si také bujon nebo vývar.

V hrnci rozpustíme máslo, přidáme česnek a lehce osmahneme, zalijeme bujonem, přidáme nakrájený tvrdší košťál a vaříme. Po několika minutách přidáme i zbývající růžičky brokolice. Vše vaříme do změknutí asi 25 minut (růžičky brokolice přidáme asi v půlce vaření).

Rozmixujeme a přilijeme smetanu. Ochutíme špetkou muškátového oříšku, případně dosolíme. Na talíři ještě můžeme dozdobit smetanou.