

Chřestová polévka s brokolicí

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Chřest zelený(může být i bílý) 8 ks
- Zeleninový vývar 1 l
- Brokolice menší 1 ks
- Jarní cibulka 2 ks
- Bylinková sůl 2 špetka
- Máslo 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chřest oloupejte, slupky vložte do hrnce, stonky nakrájejte na menší kousky a přisypte do hrnce. Brokolici omyjte, rozdělte na menší růžičky a přidejte k chřestu. Vše zalijte vývarem a vařte doměkka cca 5-7 minut.

Vše rozmixujte v krém, přidejte lžici másla, dochuťte bylinkovou solí a ozdobte nasekanou jarní cibulkou.