

Květáková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- voda 1.5 l
- květák 250 g
- tuk 3 g
- hladká mouka 3 g
- muškátový květ 1 špetka
- petrželka 1 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Pečlivě opláchnutý květák rozebereme na menší růžičky
2. Z tuku a hladké mouky připravíme zlatavou jíšku
3. Světlou jíšku rozředíme za stálého míchání vodou, osolíme a znovu povaříme
4. Do povařené jíšky s vodou přidáme menší růžičky kvěťáku
5. Vaříme do změknutí - květák nesmí být rozvařený
6. Kořeníme muškátových květem a drobně pokrájenou petrželkou.

Doporučení:

Květákovou polévku při vaření nepřikrýváme, odstraní se tak ostrá pachůť květákové polévky, kterou jinak má.

