

Brokolicová polévka s chřestem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 2 lžíce
- máslo 2 lžíce
- mléko 0.2 l
- sladká smetana 0.25 l
- vývar 0.5 l
- mrkev 1 ks
- brokolice 300 g
- sterilovaný chřest 150 g
- sůl, bílý pepř 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozehtřejeme máslo, přisypeme mouku, mícháme a chvíli necháme osmahnout. Hotovou máslovou jíšku zalijeme zeleninovým vývarem a mlékem. Necháme povařit. Do bílé polévky přidáme uvařenou brokolici rozdělenou na malé růžice a chřest překrájený na třicentimetrové kousky. Osolíme, dochutíme bílým pepřem a na závěr zjemníme smetanou. Podáváme s toastem zapečeným se sýrem.