

Květáková polévka s bramborem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 50 g
- Voda 1 l
- Kmín drcený 0.5 lžička
- Masox 1 ks
- Brambory 4 ks
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Květák 1 ks
- Máslo 40 g
- Sůl 1 špetka
- Česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozpustíme máslo a zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli. Spolu s moukou připravíme jíšku, kterou následně zředíme vařící vodou. Přidáme masox.

Následně přidáme umytý květák a brambory. Zakryjeme pokličkou a občas promícháme. Přidáme sůl, špetku muškátového oříšku a půl lžičky drceného kmínu. Přidáme na kostky nakrájené brambory

a koření. Kvěťákovou polévku vaříme, dokud nebudou brambory měkké a hlavně, dokud nebude mít polévka předpokládanou konzistenci. Můžeme ještě dochutit 1 utřeným česnekem.

Hustou kvěťákovou podáváme s čerstvým pečivem.