

Květáková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 1 ks
- Květák 2 ks
- Bylinky - libeček, petržel 6 ks
- Hovězí ohánka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí oháňku, mrkev a bylinky dáme do hrnce se studenou vodou, zapneme na mírný plamen a na tři hodiny na něj zapomeneme. Jako fakt.

Mezitím si v jiném hrnci uvaříme květák doměkka. Mám vyzkoušeno, že vařen bez poklice skoro nenadýmá.

Z hotového vývaru dáme stranou oháňku a část vývaru, do vývaru naházíme květák a vše rozmixujeme. Pokud je výsledek moc hustý, přidáme vývar, pokud řídký, můžeme zahustit vajíčkem (kdo jí mléčné výrobky, smetanou). Z oháňky obereme maso a vrátíme do polévky.