

Květáková polévka se sýrem - dia

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- bílek 1 ks
- brambor 1 ks
- strouhaný eidam 1 lžíce
- květák 100 g
- mléko 3 lžíce
- muškátový oříšek 1 špetka
- rostlinný olej 10 g
- sekaná pažitka 1 lžíce
- vývar 300 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Květák rozebereme na růžičky a uvaříme ve vývaru. Pak přidáme strouhaný brambor a povaříme. Ke konci přidáme bílek rozkvedlaný v mléce, muškátový oříšek a pažitku. Hotovou polévku ozdobíme strouhaným sýrem.

Poznámka:

eidam - 30% tuku v sušině