

Brokolicová polévka se smetánkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brokolice 1 ks
- máslo 100 g
- hladká mouka 2 lžíce
- rozpustná smetánka do kávy 3 lžíce
- máslo 1 lžíce
- starší rohlík 1 ks
- sůl 1 špetka
- voda 3 l

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Starší rohlík nakrájíme na kostičky a na rozpuštěném másle osmažíme. Máslo rozpustíme, přidáme mouku a uděláme zasmažku. Zalijeme vodou, přidáme brokolici nakrájenou na malé kousky bez tvrdých košťálů. Osolíme a vaříme doměkka. Tyčovým mixérem rozmixuje do hladka a vmícháme rozpustnou smetánku. Podle chuti dosolíme, dochutíme a na talíři podáváme s osmaženým rohlíkem.