

Květáková polévka s lososem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- květák 1 ks
- řepkový olej 1 lžíce
- cibule 1 ks
- mrkev 1 ks
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- muškátový oříšek 1 špetka
- kmín 1 špetka
- pórek 1 ks
- jarní cibulka 1 ks
- uzený losos 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Růžičky kvěťáku omyjte. Na rozeřřátém oleji orestujte najemno nakrájenou cibuli. Přidejte květák rozdělený na růžičky a na malé kostičky nakrájenou mrkev. Podlijte 1,5 l vody nebo domácím zeleninovým vývarem. Opeřrete a osolte. Přidejte nastrouhaný muškátový oříšek a kmín.

2

Vařte asi 10 minut, poté vmíchejte na kolečka nakrájený pórek. Vařte asi 2 minuty, odstavte a rozmixujte na krém. Ozdobte nasekanými jarními cibulkami a plátky uzeného lososa.

3

Prima tip: Polévku můžete zjemnit troškou smetany nebo plnotučným mlékem.