

Květáková krémová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Šalotka 8 ks
- Česnek 1 stroužek
- Květák 2 ks
- Stvoly celeru 2 ks
- Mořská sůl 0.5 lžička
- Mletý pepř dle chuti 2 špetka
- Kari 0.5 lžička
- Sušený tymián 0.5 lžička
- Majoránka 1 lžička
- Voda 1.5 l
- Zeleninový bujon dle potřeby 0.5 hrnek
- Muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velkém kastrolu rozpustím máslo, přiliju olej, nechám zahřát, pak přidám cibuli a šalotku, nechám chvíli osmahnout. Pak přidám česnek, květák, celer, sůl, pepř, kari, tymián a majoránku, promíchám a vše nechám pár minut osmahnout. Zaliju vodou a přivedu k varu. Nakonec vhodím bujon, stáhnu plamen, přikryju pokličkou a vařím 15–20 minut, až je květák měkký. Polévku rozmixuju a nakonec ji postrouhám muškátovým oříškem. Někdy ji ozdobím osmahnutými kousky kvěťáku.