

# Ostrá květáková polévka

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 6

- Květák 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Mletá skořice 0.5 lžička
- Kmín 0.5 lžička
- Mletý koriandr 0.5 lžička
- Chilli pasta 2 lžíce
- Kuřecí vývar 1 l
- Mandlové lupínky 1 l
- Mletý pepř dle chuti 1 špetka
- Máslo 2.5 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Maroko

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Květák omyjte, odřízněte košťál a rozeberte ho na jednotlivé růžice. Z nejkrásnějších nakrájejte pár plátků, kterými polévku ozdobíte. Olivový olej rozpalte v hrnci, vsypte skořici, kmín a koriandr a opékejte, dokud koření neuvolní vůni. Vmíchejte chilli pastu a po minutě až dvou vlijte horký vývar. Přidejte květák a vařte asi 15-20 minut, aby změkkl. Poté polévku rozmixujte tyčovým mixérem. Podle chuti ji osolte. Podávejte ozdobenou další pastou, mletým pepřem, plátky mandlí a květáku

opečenými na másle.