

Mléčná květáková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- květák 1 ks
- cibule 1 ks
- koření staročeské 1 lžička
- mléko 500 ml
- vejce 1 ks
- jíška instantní 2 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V osolené vodě uvaříme květák. Pak jej rozmačkáme vidličkou a přidáme do hrnce, ve kterém jsme mezitím osmahli cibuli.

Zalijeme asi 1/4 litrem vody, v níž jsme květák vařili, a necháme 10 minut povařit.

Přidáme lžičku staročeského koření a předem ohřáté mléko. Vše necháme ještě pět minut povařit.

Na závěr přidáme vejce a jíšku, zamícháme a vše ještě chvíli povaříme. Podle potřeby dosolíme.