

Květáková krémová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- květák 1 ks
- máslo 20 g
- mouka hladká 1 lžíce
- brambory 2 ks
- vývar zeleninový 700 ml
- mléko 200 ml
- smetana 200 ml
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Máslo rozeřhřejeme ve větším hrnci, zasypeme moukou a opražíme do světle hněda. Přidáme omytý a na růžičky rozebraný květák a na kostky nakrájené brambory. Osolíme, opepříme, zalijeme vývarem a mlékem a vaříme 25 minut.

Pár růžiček kvěťáku vyjmeme a zbytek polévky rozmixujeme. Přilijeme smetanu, květák vrátíme do polévky, prohřejeme. Podáváme posypané petrželkou.