

Brukvová polévka (zahuštěná)

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Voda 1 l
- Máslo 20 g
- Středně velké brukve 2 ks
- Sůl, kmín - dle chuti 1 špetka
- Masox 1.4 ks
- Tuk 20 g
- Hladká mouka 20 g
- Mléko 1.4 l
- Žloutek 1 ks
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Máslo 20 g
- Žemle 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na másle krátce osmažíme oloupanou a nastrouhanou brukev. Přidáme sůl, kmín, masox, podlijeme vodou. Vaříme doměkka. Mezitím připravíme z tuku a mouky světlou jíšku. Zředíme ji mlékem a povaříme, Přidáme k brukvi. Nakonec polévku dokořeníme muškátovým oříškem, zlepšíme žloutkem a nadrobno nakrájenou petrželkou a již polévku nevaříme. Do této polévky přidáváme jako vložku žemli nakrájenou na kostičky a osmaženou na másle.

