

Květáková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Květák 1 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Máslo 20 g
- Hladká mouka 20 g
- Vývar z kostí nebo masox 1.2 ks
- Voda 1 l
- Muškátový oříšek - dle chuti 1 špetka
- Petrželka 1 hrst
- Máslo 20 g
- Žemle 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Květák rozebereme na růžice a pod tekoucí vodou omyjeme. Dáme vařit do vařící osolené vody. Mezitím připravíme z másla a z mouky světlou jíšku. Zředíme ji vývarem nebo vodou s masoxem a necháme dobře asi 20 minut povařit. Pak přidáme zvlášť uvařený květák i s vodou, osolíme, dokořeníme muškátovým oříškem a doplníme nadrobno nakrájenou petrželkou. Polévku podáváme s žemlí nakrájenou na kostky a osmaženou na másle.