

Brokolicová polévka se smetanou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 1 lžíce
- masox 0.5 kostka
- hladká mouka 2 lžíce
- celý pepř 4 kulička
- smetana 100 ml
- brokolice 250 g
- nové koření 4 kulička
- sójová omáčka 2 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brokolici omyjeme, rozebereme na růžičky a dáme vařit na 5 minut do vroucí osolené vody. Pak brokolici vyjmeme a pokrájíme nadrobno.

Z másla a mouky připravíme jíšku, zalijeme vývarem z brokolice, přidáme nové koření, celý pepř, masox a nakrájenou brokolici.

Polévku z brokolice povaříme, ke konci dochutíme sójovou omáčkou a smetanou.

