

Hustá květáková polévka s vejci a brambory

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- květák 1 ks
- polotučné mléko 600 ml
- brambory 400 g
- vejce 4 ks
- hladká mouka 4 lžíce
- **podle chuti**
- muškátový oříšek 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř mletý 1 ks
- petrželová nať 1 ks
- drcený kmín 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks
- voda 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák rozebereme a na růžice a dáme vařit do osolené vody do skoro měkká.

V hrnci si připravíme z mouky a másla jíšku, kterou zalijeme vodou a vývarem z kvěťáku. Pak

našleháme, přidáme brambory, kmín, podle potřeby dolijeme vodou a vaříme brambory do skoro měkká. Přidáme květák a zalijeme mlékem a povaříme a zašleháme vejce.

Květákovou polévku ochutíme muškátovým oříškem, petrželovou natí, solí, pepřem a necháme krátce projít varem.