

Krémová brokolicová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tuk 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- voda 1 l
- brokolice 150 g
- **podle chuti**
- zeleninový bujon 2 kostka
- muškátový oříšek 1 ks
- sůl 1 ks
- smetana ke šlehání 1 dl

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Z rozehrátého tuku a mouky vysmažíme světlou zápražku. Brokolici očistíme a nasekáme najemno.

Jíšku zalijeme vodou, rozšleháme a přidáme 2 kostky zeleninového bujonu. Vsypeme brokolici a polévku vaříme asi 15 minut. Pak polévku odstavíme z ohně, přidáme smetanu a mixérem polévku rozmixujeme do pěny. Nakonec brokolicovou polévku ochutíme solí a muškátovým strouhaným oříškem.

Krémovou brokolicovou polévku rozdělíme na talíře a podle chuti můžeme zdobit růžičkou brokolice

a kouskem uzeného lososa.