

Jemná brokolicová polévka s dýní

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 ks
- brokolice 300 g
- sušený sojový nápoj 4 lžíce
- kmín 1 lžička
- dýně 150 g
- koření Horalka 1 lžíce
- voda 1 l
- rostlinné máslo 60 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici očištíme, omyjeme a rozebereme na čtvrtiny. Očištěnou dýni a oloupanou bramboru nakrájíme na kostky. Cibuli oloupeme a rozkrojíme na polovinu.

Do hrnce s vodou vložíme brambory, dýni, brokolici a cibuli. Vše osolíme, ochutíme kořenící směsí Horalka a okmínujeme. Zakryté zvolna uvaříme doměkka.

Pak z vývaru vyjmeme několik růžiček brokolice, kousky brambor a dýně. Cibuli (podle snášenlivosti)

zcela odstraníme a vývar spolu se zeleninou a sojovým práškem rozmixujeme dohladka. Nakonec polévku zjemníme rostlinným máslem a podle potřeby dochutíme solí.

Na talíře rozdělíme růžičky brokolice, kousky brambor a dýně, vše zalijeme horkou polévkou. Jemnou brokolicovou polévku podáváme s pečivem jako mezi chod.