

Polévka z brokolice

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brokolice 250 g
- Cibule 1 ks
- Rostlinný olej 1 ks
- Hladká mouka 20 g
- Brambory 150 g
- Česnek 2 stroužek
- Majoránka 1 ks
- Pepř, kmín, sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici omyjeme a nadrobno nakrájíme. Cibuli nakrájíme, zpěníme v rozehřátém oleji, přidáme brokolici, poprášíme hladkou moukou a osmažíme. Potom zalijeme vařící vodou, přidáme očištěné a pokrájené brambory, česnek rozetřený se solí, pepř, kmín a podle chuti osolíme a dochutíme majoránkou.