

Květáková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- **Suroviny**
- Smetana 250 ml
- Zeleninový bujón 2 kostka
- Květák 1 ks
- Smetanový tavený sýr 150 g
- **Podle chuti**
- Sůl 2 špetka
- Pepř mletý černý 2 špetka
- Vegeta 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Květák si rozebereme na malé růžičky, které omyjeme a vložíme do hrnce. Do hrnce napustíme tolik vody, aby byl všechn květák ponořen. Přivedeme k varu a přidáme zeleninové bujony. Květák vaříme do změknutí. Když je květák měkký, v hrnci ho rozmixujeme ponorným mixérem.

Hrnc s rozmixovaným květákem vrátíme zpět na plotnu a budeme vařit na mírném ohni. Do polévky přidáme tavený sýr, osolíme, opepříme, přidáme vegeta koření a mícháme, dokud se sýr neroztaví. Ke konci vlijeme smetanu na vaření, krátce povaříme, dochutíme podle vlastní chuti a zahustíme. Pro zahustění můžeme použít hotovou granulovanou jíšku, případně si udělat vlastní z másla a mouky.

Bílou květákovou polévku rozlijeme do misek nebo hlubokých talířů a podáváme. Můžeme dozdobit čerstvou bylinkou.