

# Květáková polévka s brokolicí

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Květák 1 ks
- Brokolice 1 ks
- Smetana 200 ml
- Zeleninový vývar 2 kostka
- Nasekaná pažitka 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Čerstvý kopr 2 snítka
- Voda 1.5 l

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

## Postup:

Ve vodě nechte rozpustit vývarové kostky. Přidejte omytý, na růžičky rozebraný květák a omytou na růžičky rozdělenou brokolici. Vařte 5 minut.

Ve smetaně rozmíchejte mouku a přidejte do polévky. Vařte až je květák i brokolice měkká. Přidejte pažitku a podávejte se snítkou čerstvého kopru.