

Květáková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Květák 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Polohrubá mouka 2 lžíce
- Vývar 800 ml
- Sůl 1 špetka
- Mléko 250 ml
- Muškátový květ 1 špetka
- Smetana 250 ml
- Žloutek 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěný květák rozdělíme na růžičky a opláchneme ve studené vodě. Ve vroucí vodě květák 10 minut povaříme. Vyjmeme ho, necháme okapat a asi dvě třetiny prolisujeme. V polévkovém hrnci rozpustíme máslo, nasypeme mouku a upražíme světlehnědou jíšku. Zalijeme ji vývarem, osolíme, rozšleháme a asi 10 minut vaříme. Přidáme prolisovaný květák, koření a zalijeme mlékem. Nakonec

polévku zalijeme žloutkem rozšlehaným ve smetaně. Již nevaříme. Polévku rozdělíme na talíře se zbývajících růžičkami kvěťáku.