

Brokolicová polévka se šunkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Brokolice 600 g
- Hovězí vývar 1 l
- Cibule 3 ks
- Máslo 1 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Smetana na vaření 1 dl
- Šunka dušená 2 plátek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Očištěnou brokolici povaříme asi 10 minut v osolené vodě. Pak oddělíme růžičky od košťálů a košťál rozmixujeme s trochou vody, ve ktero se brokolice vařila. Přidáme hovězí vývar. Cibuli pokrájenou na kostičky osmahneme na másle dozlatova, zaprášíme moukou a zalijeme vývarem. Pět minut povaříme. Přidáme smetanu, růžičky brokolice a šunku nakrájenou na nudličky. Podle chuti osolíme a opepříme.

