

Květáková polévka se žloutkem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Květák 1 ks
- Máslo 30 g
- Hladká mouka 40 g
- Vývar z kostí 9 dl
- Smetana nebo mléko 2 dl
- Žloutek 1 ks
- Muškátový oříšek 0.5 lžička
- Mletý pepř 1 špetka
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Očištěný květák rozebereme na růžičky a opláchneme. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji vývarem, dobře rozšleháme, osolíme, okořeníme, povaříme. Pak přidáme květák a uvaříme jej doměkka. Žloutek rozkvedláme ve smetaně (mléce), vlijeme do polévky, přihřejeme, avšak nevaříme. Polévku posypeme jemně sekanou petrželkou a hned podáváme.