

Kořeněná květáková polévka podle Dity P.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- zeleninový bujón 1 ks
- řapíkatý celer 2 ks
- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- květák 1 ks
- máslo 2 lžíce
- olivový olej 1 ks
- šalotky 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V kastrolu rozehrějeme máslo s olivovým olejem, přidáme nakrájenou cibuli a šalotky a necháme osmahnout. Pak přihodíme nasekaný stroužek česneku, květák rozebraný na růžičky, řapíkatý celer nakrájený na plátčky, sůl a všechno koření, kromě muškátového oříšku. Zalijeme vodou, přihodíme zeleninový bujón a nechám asi 20 minut vařit, až je květák měkký. Polévku rozmixujeme a nakonec postrouháme troškou muškátového oříšku.