Brokolicová polévka

Kategorie: Polévky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 3

- Brokolice 1 ks
- Pepř, sůl, vegeta 1 ks
- Masox 1 ks
- Zakysená smetana 1 ks
- Světlá jíška 1 dl

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Egypt

Počet porcí: 3

Postup:

Brokolici opláchneme a rozděláme na menší kousky. Zalijeme vodou, přidáme sůl, vegetu a trochu pepře, dáme vařit. Až se to bude vařit, přihodíme masox. Když bude brokolice měkká, rozštoucháme ji šťouchem na brambory, nalijeme smetanu (nebo mléko) a zahustíme světlou jíškou. Poté dochutíme. Je to velmi rychlé a chutné!:)