

Brokolicový krém

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g brokolice

podravka na osolení

1 dl šlehačky

másla

lžíce hladké mouky

bílý pepř

špetka nastrohaného muškátového oříšku

1-2 rohlíky



Postup

Vodu osolíme podravkou, opeříme a 10 minut v ní vaříme brokolici. Pak scedíme. Na rozehřátou pánev dáme lžici hladké mouky. Když zrudne, přidáme máslo a uděláme světlou jíšku. Tu dáme do vývaru z brokolice a deset minut povaříme. Brokolici propasírujeme přes jemné síto, vmícháme do vývaru, ochutíme špetkou muškátového oříšku a posypeme na malé kousíčky nakrájenou opečenou houskou.