

Brokolicová polévka se smetanou

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Předem se ujistěte, že máte v kuchyni mixér nebo kuchyňský robot.

2 lžičky másla

1 menší cibule najemno pokrájená

cca 0,75 litru kuřecího vývaru

2 středně velké oloupané brambory pokrájené na kostičky

0,5 kg uvařené brokolice

2 dcl smetany

sůl

pepř

Postup

V kastrolu nebo hluboké pánvi roztáhněte máslo a na malém plameni osmahněte cibuli cca 5 minut. Přidejte vývar a brambory. Přiklopte a nechte povařit cca 15 minut dokud nejsou brambory křehké. Takto vzniklou polévku nalijete do mixéru nebo kuchyňského robotu, přidáte brokolici a mixováním na pomalou rychlost vytvoříte pyré. To nalijete zpět na pánev či do kastrolu, přidáte smetanu, osolíte, opepříte podle chuti. Povařte cca 2-3 minuty. Dobrou chuť :)