Brokolicový krém

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
250 g brokolice
200 g uzené šunky
7,5 dl mléka
2 dl smetany
pepř
sůl
stonky pažitky

Postup

Postup přípravy: Brokolici dáme do mléka, necháme přejít varem a rozmixujeme. Osolíme, opepříme, přilejeme smetanu a povaříme. Šunku nakrájíme na tenoučké plátky, stočíme do ruličky a každou převážeme stonkem pažitky. Vložíme do horké polévky a necháme prohřát.
Polévku podáváme s kostičkami opraženého rohlíku a posypeme sekanou pažitkou.