

Brokolicová krémová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g brokolice

1 smetana 33%

máslo (asi 0,125)

1 lžíce hladké mouky

sůl

mléko (až vznikne řidší kašička)

pepř

Postup

Brokolici umyjeme, rozdělíme na růžičky, uvaříme ji v osolené vodě do měkka. Přilijeme smetanu a vše rozmixujeme tyčovým mixérem. Osolíme, opepříme a za stálého míchání přidáme bešamel.

Bešamel: v hrnci rozpustíme máslo, zaprášíme ho moukou, STÁLE MÍCHÁME! a přilijeme mléko.