

Brokolicová polévka s lososem

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g brokolice

150 g uzeného lososa

20 g másla

1,5 l vývaru z kostky

1 stroužek česneku

3 lžičky mandlových lupínků

100 ml šlehačky

sůl

pepř

muškátový oříšek

Postup

Brokolici očistíme, omyjeme a rozdělíme na růžičky, košťály oloupeme a nakrájíme na plátky. Česnek nasekáme a podusíme na rozpáleném tuku spolu s nakrájenými košťály. Přilijeme vývar a povaříme na mírném ohni asi 5 minut. Přidáme růžičky brokolice a vaříme 10 minut. Na pánvi rozehejeme tuk a za stálého míchání na něm zružovíme mandlové lupínky. Lososa nakrájíme na proužky. Z polévky vyjmeme několik růžiček brokolice, zbytek spolu s vývarem rozmixujeme. Za stálého míchání přidáme smetanu a dochutíme solí, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem. Polévku podáváme s růžičkami brokolice a proužky lososa, posypané mandlovými lupínky.