Brokolicová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g brokolice
10 g másla
1,5 l vývaru z kostky
1 stroužek česneku
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. Poté brokolici spolu s vývarem rozmixujeme. Za stálého míchání přidáme smetanu a dochutíme solí, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem.