



Krémová brokolicová polévka s bramborem

Ingredience

brokolice: **1 ks**
brambory: **2 ks**
cibule: **1 ks**
zeleninový vývar: **750 ml**
smetana ke šlehání: **2 PL**
máslo
sůl
pepř
muškátový oříšek
italská slanina a jarní cibulka na ozdobu

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Brokolici rozdělíme na růžičky, tvrdé konce odřízneme. Oloupané brambory nakrájíme na kostičky, cibuli nadrobno. Na rozehřátém másle necháme zpěnit cibuli, přidáme brokolici a brambory a společně orestujeme. Přidáme horký vývar, podle chuti osolíme a opepříme a vaříme asi 20 minut, až jsou brambory...

Krémová brokolicová polévka s bramborem - recept

Brokolici rozdělíme na růžičky, tvrdé konce odřízneme. Oloupané brambory nakrájíme na kostičky, cibuli nadrobno. Na rozehřátém másle necháme zpěnit cibuli, přidáme brokolici a brambory a společně orestujeme. Přidáme horký vývar, podle chuti osolíme a opepříme a vaříme **asi 20 minut**, až jsou brambory měkké. Vyjmeme brokolici a část brambor, zbytek polévky **rozmixujeme**. Vratíme brokolici a brambory, přilijeme smetanu, dochutíme špetkou muškátového oříšku a krátce prohřejeme.

Krémová brokolicová polévka s bramborem se může ozdobit nadrobno nakrájenou jarní cibulkou a opečenou italskou slaninou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí