



Polévka z pečeného kvěťáku

Ingredience

květák: **1** ks
pórek: **10** cm
šalotka: **1** ks
stroužky česneku: **1** ks
zeleninový vývar: **700** ml
smetana ke šlehání: **80** ml
bobkový list: **2** ks
olivový olej
sůl
pepř
petrželka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Květák rozdělíme na růžičky, zakápneme olivovým olejem, osolíme, opepříme, promícháme a na plechu vyloženém pečicím papírem ho upečeme v troubě na 190 °C asi 30 minut. Na troše oleje necháme zpěnit nakrájenou šalotku, po chvíli přidáme na plátky nakrájený česnek a na kolečka nakrájený pórek....

Polévka z pečeného květáku - recept

Květák rozdělíme na růžičky, zakápneme olivovým olejem, osolíme, opepříme, promícháme a na plechu vyloženém pečicím papírem ho upečeme v troubě **na 190 °C asi 30 minut**.

Na troše oleje necháme zpěnit nakrájenou šalotku, po chvíli přidáme na plátky nakrájený česnek a na kolečka nakrájený pórek. Smpolečně orestujeme. Zalijeme horkým vývarem, přidáme bobkový list a **upečený květák**. povaříme 10 minut, vytáhneme bobkový list a rozmixujeme dohladka.

Polévka z pečeného květáku se nakonec zjemní smetanou, dochutí solí a pepřem a provaří. na talíři ji ozdobíme petrželkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí