

Hustá brokolicová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brokolice 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Bílé fazole (á 400 g) 1 plechovka
- Kuřecí vývar 1 l
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Piniové oříšky 1 lžíce
- Parmazánové hobliny 15 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici povařte pouze 3 minuty ve vroucí vodě – zachová si krásnou barvu. Scedte ji a nechte zchladnout. Olej rozpalte v hrnci, přidejte cibuli a 6 minut ji opékejte, na poslední minutu až dvě přidejte česnek. Poté vsypte fazole a přilijte vývar a přiveďte k varu. Sejměte z ohně, vsypte brokolici (pár kousků si nechte na ozdobu) a polévku rozmixujte tyčovým mixérem. Dochutte solí a pepřem. Podávejte ozdobené zbylou brokolicí, opraženými piniovými oříšky a parmazánem.

