

Brokolicová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- smetana 500 ml
- máslo 2 lžíce
- masox 1 kostka
- sůl 1 ks
- mouka hladká 5 lžíce
- brokolice 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Uděláme jíšku z dvou lžic másla a hladké mouky. Do zezlátlé jíšky vložíme růžičky z jedné brokolice a vše zalijeme vodou. Vaříme asi 10 minut. Do polévky rozdrobíme kostku masoxu, osolíme. Po odstavení ji rozmixujeme do jemného krému, který dochutíme smetanou.