

Brokolicová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- brokolice 250 g
- mouka hladká 2 lžíce
- cibule 20 g
- žloutek 2 ks
- bujón 2 kostka
- kousek máslo 1 ks
- smetana 100 ml
- nové koření mleté 1 špetka
- sůl 1 špetka
- dle chuti koření polévkové 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brokolici uvaříme doměkka a pak ji vyjmeme z vody. Do vývaru přidáme bujonové kostky. Z másla a mouky připravíme jíšku, přidáme nakrájenou cibuli, osmahneme a zalijeme vodou. Rozmícháme a nalijeme do vývaru.

Žloutky a smetanu vyšleháme a přidáme do polévky. Už nevaříme. Pak polévku ochutíme novým kořením, polévkovým kořením a solí. Nakonec přidáme uvařenou brokolici.