

Rychlá brokolicová polévka s nivou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 2 l
- zeleninový bujon 1 kostka
- sůl 1 špetka
- brokolice 500 g
- hladká mouka 1 hrst
- máslo 20 g
- niva 100 g
- mletý černý pepř 1 špetka
- **podle potřeby**
- rohlík 4 ks
- máslo na opečení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V jednom hrnci si připravíme máslovou jíšku (máslo + hladká mouka) a necháme ji zchladnout.

Do hrnce dáme vodu a přivedeme ji k varu, osolíme a vložíme do ní omytou brokolici rozebranou na růžičky. Až bude brokolice měkká (cca 7 minut), rozmixujeme ji tyčovým mixérem. Přidáme zeleninový bujon a nahrubo nastrouhanou nivu. Povaříme a zahustíme zchladlou jíškou. Dochutíme solí a pepřem, se solí opatrně, niva i bujon jsou dost slané.

Rohlíky, počet záleží na počtu strážníků, nakrájíme na kostičky a opečeme na másle na pánvi, na másle je to opravdu lepší než na oleji.

Rychlou brokolicovou polévku s nivou podáváme s opečenými rohlíky.