

Květáková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- žloutek 1 ks
- květák 600 g
- vývar 500 ml
- smetana 5 lžíce
- máslo 40 g
- voda 1.5 l
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Švédsko

Počet porcí: 4

Postup:

Květák očistíme a nakrájíme nebo rozebereme na růžičky. Ve vroucí osolené vodě jej uvaříme doměkka.

Část vývaru z květáku slijeme a květák ve vývaru rozšleháme na menší kousky. Přilijeme vývar, podle potřeby ještě trochu osolíme, opepříme a polévku přivedeme k varu. Pak přidáme máslo a odstavíme. Ve smetaně rozšleháme žloutek a smetanu rychle zašleháme do polévky. Květákovou polévku již nevaříme.

Květákovou polévku rozdělíme na talíře a podáváme. Můžeme zdobit třeba petrželkou.