

# Brokolicová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brokolice 300 g
- Zeleninový vývar 1 l
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mléko 100 ml
- Muškátový květ 1 špetka
- Chléb - krajíce starší, nakrájený na kousky 2 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brokolici nakrájejte na růžičky a povařte ve vývaru do měkka. Pak brokolici vytáhněte, odložte několik růžiček stranou (budou sloužit jako ozdoba) a zbytek rozmixujte.

Na malé pánvičce si udělejte z másla a mouky jíšku (roztopte máslo, zahustěte moukou a míchejte, až je směs nahnědlá), kterou přidáte do vývaru a necháte asi 5 minut vařit na mírném ohni. Přihodte rozmixovanou brokolici, mléko, muškátový květ, podle chuti soli nebo chilli koření a ještě krátce vařte. Nakonec vhoďte do hrnce růžičky brokolice.

Na pánvičce nasucho osmahněte kostky chleba, dokud nejsou tvrdé, a při podávání jich pár vhodte do polévky.