

# Brokolicová polievka

## Potrebuje

- - 300g brokolice
- - 1 liter zeleninového vývaru
- - 250ml smotany na šľahanie
- - 2 PL hladkej múky
- - 2 PL masla
- - 100g Karička črievka
- - muškátový oriešok
- - soľ

## Postup

Z masla a hladkej múky spravíme svetlú zápražku. K hotovej zápražke postupne prilievame zeleninový vývar a dôkladne premiešavame.

Brokolicu očistíme a nakrájame na malé kúsky. Do hrnca pridáme brokolicu a varíme asi 15 minút. Polievku odstavíme, pridáme smotanu a Karička črievko a polievku ponorným mixérom rozmixujeme. Ochutíme muškátovým orieškom a soľou.

---

Tento recept nám posielala: Dana z Michaloviec

náročnosť: Nízka

čas: 40 minút

porcie: 4