

Brokolicovo karfiolová krémová polievka

Potrebuje

- - 1 menšia brokolica
- - kúsok karfiolu
- - 2 zemiaky
- - 200ml sladká smotana
- - 1 l zeleninový vývar
- - maslo
- - muškátový oriešok
- - soľ
- - chlebové krutóny
- - Karička tehla
- - mleté čierne korenie

Postup

Zeleninu umyjeme, očistíme, dáme do hrnca, zalejeme zeleninovým vývarom alebo vodou, posolíme a dáme variť. Podľa množstva zeleniny varíme asi 15-20 minút. Keď je zelenina mäkká, rozmixujeme ju ponorným mixérom.

Pridáme sladkú smotanu, kúsok masla, ochutnáme ak treba dosolíme a okoreníme.

Zahusťovať ju vôbec netreba. Je hustá tak akurát a veľmi sýta.

Podávame s chlebovými krutónmi a s Karička tehlou nakrájanou na kocky. Na ozdobu môžeme posypať malými kúskami brokolice.

Tento recept nám posielala: Eva zo Starej Turej

náročnosť: Nízka

čas: 25 minút

porcie: 4