

Brokolicová polévka s česnekem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

750 g	brokolice
1 ks	větší brambor
1 ks	větší mrkev
1 ks	cibule
4 stroužky	česnek
50 g	máslo
1 a 1/2 litru	zeleninový vývar
100 ml	zakysaná smetana
	sůl
	pepř
	muškátový oříšek



Postup přípravy

Brokolici očistíme, omyjeme a rozdělíme na růžičky, košťály oloupeme a nakrájíme na plátky. Brambor a mrkev oloupeme. Cibuli a česnek také oloupeme, pokrájíme a podusíme na rozpáleném másle (nejprve cibuli a po chvíli vhodíme i česnek). Přidáme nakrájené košťály, brambor a mrkev pokrájené na kousky a chvíli restujeme. Přilijeme vývar a povaříme na mírném ohni asi 5 minut. Přidáme růžičky brokolice a vaříme dalších 10 minut. Poté vše rozmixujeme. Pro zjemnění přidáme zakysanou smetanu, dochutíme solí, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem. Hotovou brokolicovou polévku hned podáváme.