

Brokolicová polévka s nivou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
3 stroužky	česnek
1 ks	brokolice
1 litr	vývar (může být i z kostky)
	sůl a mletý pepř
1 kelímek	smetana na vaření
110 g	niva
	bageta a máslo (na krutony)



Postup přípravy

V hrnci rozehejeme na středním plameni olej, vhodíme nasekanou cibuli a osmahneme ji. Poté přihodíme i nasekaný česnek a asi minutu opékáme s cibulí, aby se česnek rozvoněl, ale nepřipálil. Přidáme pokrájenou brokolici, ještě chvíli mícháme a rovněž opékáme, poté zalijeme vývarem. Přivedeme k varu a vaříme do změknutí asi 8 minut. Rozmixujeme dohladka, dochutíme solí a pepřem. Přilijeme smetanu, vhodíme na kostičky pokrájenou nivu a polévku ohřejeme. Podáváme s krutony z kostiček bagety osmahnutými na másle.