

# Květáková polévka pro děti

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

1/2 ks	květák
1 ks	cibule
1 ks	brambor
2 lžíce	máslo
1 až 1 a 1/2 litru	zeleninový vývar
	pažitka a citronová šťáva (na dochucení), popř. sůl (pro starší děti)



## Postup přípravy

Květák rozebereme na malé růžičky a omyjeme. Cibuli s bramborem oloupeme a pokrájíme na malé kousky. Na másle nejprve osmahneme jemně cibuli a po chvíli přihodíme i brambory s květákem. Zamícháme, necháme provonět a přelijeme zeleninovým vývarem. Vaříme asi 15 minut, dokud nejsou květák i brambory měkké. Poté rozmixujeme do hladkého krému a jemně dochutíme pažitkou a citronovou šťávou, popřípadě ještě solí.

**Poznámka:** Pro větší děti můžete tuto polévku doplnit rybičkami se sezamem – moc se jim budou v polévce líbit!