



Brokolicová krémová polévka se smetanou

Recepty



Polévky



Dětská párty



20 min



4



3.2

5917



Budete potřebovat

brokolice	500 g
cibule (menší)	1 kus (cca 60 g)
máslo	2 lžíce
brambory (středně velké)	3 ks
smetana ke šlehání	200 ml
horká voda	1 l
zeleninový bujón Vitana	2 kostky

Příprava receptu

V hrnci na másle osmažíme najemno pokrájenou cibuli. Přidáme brokolici rozebranou na růžičky, brambory pokrájené na kostky, bujónové kostky a zalijeme horkou vodou.

Vaříme, až jsou brambory a brokolice měkké. Pak polévku rozmixujeme se smetanou na jemný krém. Podle chuti můžeme osolit, ale není třeba. Necháme ještě krátce projít varem.

Hotovou polévku na talíři ozdobíme krutony.



Zeleninový bujón