

# Brokolicová polévka s parmazánem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

609 kalorií , 0 g cukrů , 43 g tuků , 37 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/brokolicova-polevka-s-parmazanem>

## Příprava

Brokolici opláchneme, rozebereme na menší růžičky a v hrnci na másle 2 minuty restujeme. Zalijeme vodou (asi 1,5 litru), osolíme, opepříme a přidáme kostku zeleninového bujónu. Vaříme do změknutí brokolice. Pak rozmixujeme, přilijeme smetanu, ve které jsme rozmíchali trochu mouky a povaříme. Dochutíme lžící lahůdkového droždí a strouhaným parmazánem.



### Tip k receptu

Polévku můžeme podávat s opečenými krutony.



## Ingredience

- ✓ 1 brokolice
- ✓ lžice másla
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ 2 dcl sladké smetany
- ✓ 1 lžice hladké mouky
- ✓ 1 lžice lahůdkového droždí
- ✓ 100 g strouhaného parmazánu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Polévka