

Cuketovo-brokolicevy krem



Obtiznost: 🍴🍴🍴🍴🍴

as přípravy: 15min , čas varen: 25min
Celkový as: 40min , Porce: 2

431 kalorií , 0 g cukrů , 31 g tuků , 0 g
bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketovo-brokolicevy-krem>

Příprava

Jemn nasekan šalotky a utřený česnek opečeme na másle, prdme najemno nakrjen cukety a zalijeme vývarem. Prdme i ržicky brokolice a vaříme doměkka. Poté rozmixujeme, osolíme, opepříme, prdme tymián a smetanu a prohřejeme. Podvme s nasucho opraženými vlaškymi ořechy a zakapan olivovm olejem.

Ingredience

- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce olivového oleje
- ✓ 4 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecn)
- ✓ 1 hrst vlaškch ořechů
- ✓ 2 ks šalotky
- ✓ 3 ks česneku
- ✓ 2 ks cukety
- ✓ 1 ks brokolice
- ✓ 1 l zeleninového vývaru
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 1 lžcka soli
- ✓ 1/2 lžcky pepře

Kategorie

Obyčejný den, esk, Vegetariansk,
Celoron, Finann nenron, Zelenina,
Polvka

