

Krémová s květákem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 6

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kremova-s-kvetakem>

Příprava

Květák rozebereme na větší růžičky, brambory oloupeme a nakrájíme na osminky, petržel na kousky. Vše zalijeme vodou, osolíme, přidáme celou mrkev, pár snítek zelené petržele, koření a přivedeme k varu. Vaříme asi deset minut (do změknutí zeleniny). Pak z hrnce vybereme kuličky koření, mrkev a polovinu květáku. Co zbude v hrnci, rozmixujeme ponorným mixérem dohladka. Vytažený květák a mrkev nakrájíme na malé kousky a vrátíme do polévky. Okořeníme pepřem a strouhaným muškátovým oříškem, zjemníme malým kouskem másla a necháme přejít varem. Do hotové polévky vmícháme posekanou zelenou petrželku a už nevaříme.

Ingredience

- 1 květák
- 2 brambory
- 1 mrkev
- kousek petržele
- sůl
- pepř
- špetku muškátového ořechu
- 5 kuliček nového koření
- 1 lžíci petrželové natě
- kousek másla

Kategorie

Obyčejný den, Podzim, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka