

# Kvěťáková krémová polévka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

742 kalorií , 1 g cukrů , 53 g tuků , 19 g bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/kvetakova-kremova-polevka>

## Příprava

V hrnci na polévku rozehřejeme máslo (nebo jiný tuk), přidáme mouku a připravíme růžovou jíšku. Postupně ji ředíme osolenou vodou, dobře šleháme a uvaříme zahoustlý krém. Přidáme na růžičky rozebraný květák, špetku muškátového květu a asi 20 minut povaříme. Nakonec rozmícháme ve smetaně žloutky, přidáme do polévky a už jen prohřejeme. Ozdobíme podle vlastní fantazie, postačí i nasekaná petrželka.

## Ingredience

- ✓ 50 g másla
- ✓ 60 g hladké mouky
- ✓ sůl
- ✓ 1,25 l vody
- ✓ 1 hlávka květáku
- ✓ 1 špetka muškátového květu
- ✓ 250 ml sladké smetany
- ✓ 2 vejce (žloutky)
- ✓ troška petržele

## Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Vegetarián, Polévka