

Brokolicová polévka

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli, petržel, brokolici a brambor orestujeme na másle a zalijeme vodou. Přidáme sůl a vaříme 15 minut. Přidáme koření a vaříme dohromady dalších 10 minut. Po změknutí zeleniny vše rozmixujeme, zahustíme smetanou a ochutíme čerstvým pepřem.

Ingredience

- **Brambory** - 20 g
- **Brokolice** - 200 g
- **Cibule volná** - 50 g
- **Petržel** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 6 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g

