

Sýrová polévka s brokolicí

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Na másle osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájené brambory, nasekaný česnek a brokolici rozebranou na malé růžičky. Zalijeme vývarem a vaříme do poloměkka. Pak přidáme tavený sýr a důkladně polévku prošleháme. Povaříme, ochutíme solí, pepřem a špetkou muškátového oříšku.

Ingredience

- **Brambory** - 100 g
- **Brokolice** - 150 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 1 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Primator tavený sýr 45% 140 g 8D** - 200 g
- **Slepičí bujón** - 11 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

