Kukuřičná polévka s pečeným květákem

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Půlku většího květáku rozdrobíme na malé kousky a na plechu vyloženém pečicím papírem pečeme 10 minut v troubě na 220°C. V kuchyňském robotu rozmixujeme 200 ml olivového oleje s jedným svazkem hladkolisté petržele a dáme stranou. Na oleji a kousku másla orestujeme dosklovata cibuli pokrájenou nadrobno. Přidáme prolisovaný česnek, minutu opékáme, přisypeme květák a 320 g scezené kukuřice. Osolíme, opepříme, promícháme a zalijeme vodou. Vložíme bujon a vaříme 10 minut. Polévku rozmixujeme a dochutíme šťávou z citronu. Ozdobíme lžící petrželkového oleje, citronovou kůrou, zbylou kukuřicí a pažitkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Květák** - 400 g
- **Česnek** - 1 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Citróny** - 50 g
- **Pažitka** - 4 g
- **Olivový olej** - 210 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 10 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 340 g
- **Pitná voda nesycená** - 800 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE