



Brokolicová polévka bez smetany

Ingredience

malá brokolice: **1 ks**
zeleninový vývar: **700 ml**
brambory: **2 ks**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
máslo: **1 PL**
chilli paprička: **1 ks**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Brokolici rozdělíme na růžičky, brambory nakrájíme na kostičky, cibuli, česnek a chilli nadrobno. V hrnci rozežřejeme máslo, na kterém orestujeme cibuli, přidáme brokolici a brambory, společně orestujeme a zalijeme horkým vývarem. Osolíme, opeříme, přidáme chilli dle chuti a vaříme, až jsou...

Brokolicová polévka bez smetany - recept

Brokolici rozdělíme na růžičky, brambory nakrájíme na kostičky, cibuli, česnek a chilli nadrobno. V hrnci rozežřejeme máslo, na kterém orestujeme cibuli, přidáme brokolici a brambory, společně orestujeme a zalijeme horkým vývarem. Osolíme, opepříme, přidáme chilli dle chuti a vaříme, až jsou brambory měkké.

Brokolicová polévka bez smetany díky chilli dostane skvělou pikantní chuť.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí