



## Květáková polévka s bramborem

### Ingredience

menší květák: 1 ks  
brambory: 2 ks  
mrkev: 1 ks  
jarní cibulka: 2 ks  
stroužky česneku: 2 ks  
zeleninový vývar: 700 ml  
petrželka  
sůl  
pepř  
muškátový oříšek  
olej  
máslo

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

**Ve lžíci oleje necháme rozpustit trochu másla, na kterém krátce orestujeme brambory nakrájené na kostičky, nakrájenou jarní cibulku a mrkev. Zalijeme horkým vývarem, ochutíme solí a pepřem, přidáme stroužky česneku a vaříme asi 10 minut. Přidáme růžičky kvěťáku a vaříme dalších 10 - 15 minut, až je...**

## Květáková polévka s bramborem - recept

Ve lžíci oleje necháme rozpustit trochu másla, na kterém krátce orestujeme brambory nakrájené na kostičky, nakrájenou jarní cibulku a mrkev. Zalijeme horkým vývarem, ochutíme solí a pepřem, přidáme stroužky česneku a vaříme asi 10 minut. Přidáme růžičky kvěťáku a vaříme dalších **10 - 15 minut**, až je zelenina měkká. Vytáhneme česnek, dochutíme strouhaným muškátovým oříškem a přisypeme nadrobno nakrájenou petrželku.

**Květáková polévka s bramborem** se dá i zahustit máslovou jíškou, hodí se do ní vejce, které rozmícháme a za stálého míchání ke konci vaření nalijeme do polévky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí