



## Polévka z pečeného květáku

Ingredience

květák: **1** ks  
pórek: **10** cm  
šalotka: **1** ks  
stroužky česneku: **1** ks  
zeleninový vývar: **700** ml  
smetana ke šlehání: **80** ml  
bobkový list: **2** ks  
olivový olej  
sůl  
pepř  
petrželka

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Květák rozdělíme na růžičky, zakápneme olivovým olejem, osolíme, opeříme, promícháme a na plechu vyloženém pečicím papírem ho upečeme v troubě na 190 °C asi 30 minut. Na troše oleje necháme zpěnit nakrájenou šalotku, po chvíli přidáme na plátky nakrájený česnek a na kolečka nakrájený pórek....**

## Polévka z pečeného květáku - recept

Květák rozdělíme na růžičky, zakápneme olivovým olejem, osolíme, opepříme, promícháme a na plechu vyloženém pečicím papírem ho upečeme v troubě **na 190 °C asi 30 minut**.

Na troše oleje necháme zpěnit nakrájenou šalotku, po chvíli přidáme na plátky nakrájený česnek a na kolečka nakrájený pórek. Smpolečně orestujeme. Zalijeme horkým vývarem, přidáme bobkový list a **upečený květák**. povaříme 10 minut, vytáhneme bobkový list a rozmixujeme dohladka.

**Polévka z pečeného květáku** se nakonec zjemní smetanou, dochutí solí a pepřem a provaří. na talíři ji ozdobíme petrželkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí