

# Brokolicová polévka

Polévka

(vytvořil\*a Lázňa)

vegetariánské

pokročilé

<b>název</b>	<b>množství (na 4.0 porcí)</b>	
Celer bulvový	300 gramy	jeden menší
smetana na vaření	150 mililitry	
Petržel [kus]	1 kusy	
Mrkev [kus]	1 kusy	
Cibule [kus]	1 kusy	
Bujón - zeleninový [kus]	1 kusy	kostka
Brokolice	1 kusy	
Máslo		na osmažení
Koření - pepř černý		
Česnek [stroužek]	2 stroužek	
Sůl		
Olej olivový		na osmažení

## návod k přípravě

Brokolici rozdělíme na růžičky, nakrájíme si jednu menší mrkev, malý kousek celeru a malý kousek petržele na kostičky (od každého opravdu jen trochu), stroužek česneku rozkrojíme na 1/2 a dáme do cca 1,5 - 2 l vody vařit do měkka.

V druhém hrnci rozpustíme kousek másla s olivovým olejem a zpěníme 1/2 cibule a stroužek česneku na drobno nakrájené.

Do hrnce se zpěněnou cibulkou a česnekem nalijeme vývar se zeleninou a rozmixujeme. Přidáme zeleninový bujon a necháme ještě asi 15 min povařit. Opepříme, případně dochutíme polévkovým kořením (např. Podravka). Pokud přidáváme polévkové koření povaříme ještě cca 5 min poté vypneme a přilijeme smetanu.

## úkoly

recept nemá úkoly