



Květáková polévka

Polévka

(vytvořil*a Buky)

název	množství (na 30 porcí)	
Mouka - hladká	200 gramy	cca
Máslo	200 gramy	cca
Mrkev [kus]	4 kusy	
Petržel	3 kusy	
Květák	3 kusy	
Cibule	3 kusy	
Celer	0.3 kusy	1/4

návod k přípravě

Postup

Nakrájíme zeleninu na malé kousky. Květák oloupeme a oddělíme jednotlivé hlavy od sebe. Do vroucí osolené vody dáme uvařit květák a necháme změkhnout. Vedle osmažíme cibuli a zeleninu. Přidáme vodu a koření. Měkký květák vyndáme z vody a nakrájíme na malé kousky a dáváme do polévky. Nakonec uděláme jíšku. Tu pak vložíme do polévky a chvíli povaříme. Koření: Drcený kmín, sůl, pepř, muškátový oříšek.

Jíška: Rozehřejeme máslo a přidáme mouku. Jíšku děláme světlou, tedy jakmile začne chytat hnědou barvu, již je pozdě.

úkoly

recept nemá úkoly