

# Květáková polévka

Polévka

(vytvořil\*a Petr Herold)

<b>název</b>	<b>množství (na 10 porcí)</b>	
Zeleninový vývar	2.5 litry	
Květák	2 kilogramy	
Brambory	500 gramy	
Mrkev [kus]	3 kusy	
Cibule [kus]	3 kusy	
Celer řapíkatý	2 gramy	2 řapíky; volitelně
Česnek [stroužek]	4 stroužek	
Máslo		
Koření - pepř černý		
Sůl		
Muškatový oříšek		

## návod k přípravě

1) Květák rozdělíme na menší růžičky a opláchneme. Oloupané brambory nakrájíme na menší kostky. Cibuli a česnek nakrájíme najemno. Mrkev nakrájíme na kolečka. Celer nakrájíme na menší kousky.

2) Na másle orestujeme nakrájenou cibuli doměkka. Přidáme česnek a restujeme 1-2 minuty.

3) Přidáme mrkev a celer a restujeme asi 3 minuty. Přidáme brambory a květák. Zalijeme vývarem, přivedeme k varu a vaříme, dokud brambory a květák nejsou měkké.

4) Polévku dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem.

Pozn. pro zahuštění lze část uvařené zeleniny odebrat, rozmačkat a vrátit zpět

## úkoly

recept nemá úkoly