

Brokolicový krém

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Umyjeme jednu väčšiu brokolicu, pokrájame ju na menšie kúsky a dáme variť do mierne osolenej vody. Po približne 20 minútach odstavíme hrniec z platne, necháme mierne vychladnúť. Odlejeme trochu brokolicového vývaru bokom, vo zvyšnej vode v hrnci rozmixujeme tyčovým mixérom brokolicu úplne najemno. Pokiaľ je rozmixovaná zmes veľmi hustá alebo chceme polievky viac, prilejeme trochu vody, teda odliateho brokolicového vývaru. Privedieme znovu do varu. Keď sa nám základ na krém varí, pridáme jeden zeleninový bujón a trochu Podravky. Osolíme, okoreníme, pridáme štipku muškátového kvetu. Zmes necháme povariť, aby sa spojili chute. Nakoniec do brokolicového krému prilejeme jednu smotanu a necháme ešte cca 5 minút povariť, potom môžeme servírovať. Brokolicový krém podávame s osmaženou bagetou či chlebom.

Ingrediencie

- **Brokolica** - 400 g
- **Pitná voda nesýtená** - 500 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Zeleninový bujón** - 12 g
- **Muškatový kvet** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

