

# Brokolicová polievka

Mariana Repáková

## Ingrediencie:

- 1 ks brokolica
- 2 ks zemiaky
- 1 ks malá cibuľa
- 1,5 l vody
- maslo
- 1 strúčik cesnaku
- soľ
- smotana na šľahanie



## Postup:

Cibuľu nakrájame nadrobno a opražíme na masle do sklovita. Pridáme ružičky brokolice, nadrobno nakrájane zemiaky a všetko spolu mierne opražíme. Prilejeme vodu, osolíme a necháme variť na miernom ohni, pokiaľ nebudú zemiaky a brokolica mäkké. Tyčovým mixérom všetko dobre rozmixujeme (niekoľko ružičiek môžeme odobrať a po rozmixovaní opäť vložiť do polievky). Privedieme do varu, dochutíme soľou, prelisovaným cesnakom. Na zjemnenie môžeme pridať smotanu na varenie.

Tip: brokolicu môžeme nahradiť akoukoľvek inou zeleninou (hrášok, mrkva, karfiol)

Dobrá chuť 😊