

# Brokolicová polievka

## SUROVINY:

- 50 g masla
- 1-2 cibule
- 50 g hladkej múky
- 2 l vody (príp. vývaru)
- 1 kg brokolice (cca 2 kusy)
- Sladká smotana
- Muškátový kvet (alebo orech)
- 1-2 strúčiky cesnaku
- Soľ
- Mleté čierne korenie
- Zeleninový bujón (vegeta)

## POSTUP:

- Z brokolice odkrájame ružičky, košťál nakrájame nahrubo.
- Na masle speníme nakrájenú cibuľu, za stáleho miešania osmažíme múku, zalejeme vodou, vložíme kusy košťálu, trochu osolíme a varíme 30 minút.
- Vložíme ružičky brokolice, necháme prejsť varom, rozmixujeme, zjemníme smotanou, ochutíme muškátovým kvetom a nadrveným cesnakom so soľou. Podľa chuti môžeme pridať zeleninový bujón a mleté čierne korenie.

