

Brokolicová polévka

Suroviny:

1 ks brokolice

50 g plátkového sýra (např. Eidam)

Koření a bylinky podle chuti (sůl, pepř, libeček)

Máslo a mouka na jíšku

Postup:

Brokolici omyjeme a rozdělíme na růžičky. Následně růžičky vložíme do hrnce s vodou. Vodu osolíme a necháme brokolici vařit do měkka.

Ve druhém hrnci připravíme jíšku – rozpustíme máslo a zasypeme moukou a zamícháme. Za stálého míchání postupně přeléváme obsah hrnce s brokolicí.

Plátkový sýr rozkrájíme na čtverečky a přidáme do polévky.

Polévku ochutíme solí a pepřem podle chuti. Můžeme přidat i petržel nebo libeček.

