

Brokolicový krém

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Omyjeme jednu větší brokolici, pokrájíme ji na menší kousky a dáme vařit do mírně osolené vody. Po přibližně 20 minutách odstavíme hrnec z plotny, necháme mírně zchladnout. Odlijeme trochu brokolicového vývaru stranou, ve zbylé vodě v hrnci rozmixujeme tyčovým mixérem brokolici naprosto na jemno. Pokud je rozmixovaná směs velmi hustá nebo chceme polévku víc, přilijeme trochu vody, tedy odlitého brokolicového vývaru. Přivedeme znovu k varu. Když se nám základ na krém vaří, přidáme jeden zeleninový bujón a trochu podravky. Osolíme, opepříme, přidáme špetku muškátového květu či. Směs necháme povařit, aby se spojily chutě. Nakonec do brokolicového krému přilijeme jednu smetanu a necháme ještě cca 5 minut povařit, poté můžeme servírovat. Brokolicový krém podáváme s osmaženou bagetou či chlebem.

Ingredience

- **Brokolice** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 220 g
- **Zeleninový bujón** - 15 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Muškátový květ** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská 100 g** - 4 g

