



Polievka z karfiolu, hrášku a mäsového vývaru.

//

Dochutíme smotanou, strúhaným syrom a muškátovým orieškom a ozdobíme nasekanou petržlenovou vňaťou.

Suroviny:

60 g karfiol

1 štipka mletý muškátový oriešok

1 lyžička petržlenová vňať

soľ

2 l mäsový vývar

200 ml smotana na varenie

200 g hrášok

30 g masť

40 g hladká múka

60 g syr eidam

Postup :

Karfiol umyte a rozoberte na ružičky. Vložte do vriaceho vývaru. Pridajte vylúpaný zelený hrášok a uvarte do polomäkka. Z masť a hladkej múky si pripravte svetlú zápražku. Zalejte ju studenou vodou a dobre premiešajte. Zápražku vlejte do polievky a varte asi 10 minút. Polovicu uvarenej zeleniny z polievky vyberte a odložte. Druhú polovicu rozmixujte ponorným mixérom priamo v hrnci. Potom polievku dochuťte smotanou, soľou, pridajte strúhaný syr. Nastrúhajte muškátový oriešok, pridajte nasekanú petržlenovú vňať a odloženú zeleninu.

tags: karfiolova polievka s hraskom

//

