KVĚTÁKOVÁ POLÉVKA

Obtížnost 2 – bude potřeba dohled dospěláka 😊

pro 4 osoby

Suroviny:

1 menší květák

2 lžíce hladké mouky

2 lžíce másla

1, 2 l vody

muškátový oříšek

sůl, pepř

100 ml smetany

Postup:

Květák rozebereme na růžičky, košťálky odřežeme a vše dáme do vroucí vody a povaříme (cca 10 min). V hrnci rozpustíme máslo, přisypeme mouku a umícháme světlou jíšku. Z polévky vyjmeme košťály a za stálého míchání přidáme jíšku. Necháme dalších 15 minut povařit a dochutíme muškátovým oříškem. Na závěr polévku zjemníme smetanou a kouskem másla – už nevaříme.

Dobrou chuť!