

BROKOLICOVÝ KRÉM S ČERSTVOU RICOTTOU A MARINOVANÝM ŽLOUTKEM

Hustý brokolicový krém zjemněný ricottou a zdobený marinovaným žloutkem



Suroviny

0,5 kg brokolice
1 l masového vývaru

máslo

cibule

pórek

smetana

sůl, bílý pepř

ricotta

žloutky

Příprava:

Na másle zpěníte cibulku a pórek, po chvíli přidejte brokolici a nechte lehce orestovat. Pak zalijte masovým vývarem a nechte chvíli povařit (ne příliš dlouho, aby brokolice neztratila barvu), nakonec lehce zjemněte smetanou a dochuťte solí a bílým pepřem. Do hotové polévky dejte noček z ricotty a navrch marinovaný žloutek.

Marinování žloutku: žloutky oddělte od bílků a zasypte hrubozrnnou solí a třtinovým cukrem, nechte pár hodin marinovat, když žloutky ztuhnou, můžete je lehce opláchnout pod tekoucí vodou.



První
chody



Sýr



10 minut
příprava



15 minut
vaření



Nízká
obtížnost