

POLÉVKA Z BROKOLICE S TĚSTOVINAMI

Brokolicový krém zdobení brokolicovými růžičkami a hoblinkami sýru.



Suroviny

100 g těstovin do polévky

0,5 kg brokolice

100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia

stroužek česneku

3 naložené ančovičky

olivový olej

sůl

Příprava:

Očistěte brokolici a odstraňte tuhé části, stranou si pak okrájejte ty nejměkčí vršky růžiček. Na pánvi rozpustte na oleji ančovičky spolu s nakrájeným česnekem, přidejte brokolici nakrájenou na menší kousky, zalijte několika naběračkami vody a vařte 15 minut. Rozmixujte ponorným mixérem a osolte. Do polévky dejte vařit těstoviny. Ve vroucí vodě povařte 1 minutu vršky brokolicových růžiček, pak ihned zchladte v ledové vodě, aby zůstaly křupavé. Na talíři polévku ozdobte vršky brokolice, posypte sýrem Gran Moravia a zakápněte trochou extra panenského olivového oleje.



První
chody



Polévky



15 minut
příprava



15 minut
vaření



Nízká
obtížnost