



## Krémová brokolicová polévka s česnekem

### Ingredience

- 1.5 lžíce MAGGI tekutý bujón slepičí
- 1 ks brokolice
- 1 ks Brambory
- 3 stroužky česnek
- 20 g petržel, čerstvá
- 0.5 sklenice sladká smetana 30%
- 10 g sušená rajčata
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř

### Postup

1. Bramboru oloupejte a nakrájejte na kostičky. Vložte ji do vývaru spolu s tekutým bujónem a přiveďte k varu.
2. Brokolici omyjte a rozdělte na malé růžičky. Přidejte ji do vývaru i s utřeným česnekem a nasekanou petrželovou natí.
3. Vše vařte asi 15–20 minut, až zelenina změkne.
4. Na závěr přidejte smetanu a vše pečlivě rozmixujte na hladký krém. Ochuťte solí a pepřem.
5. Podávejte s petrželovou natí a česnekovým olejem, případně s nasekanými sušenými rajčaty.

🕒 45 Méně

⊕ 4 porce

Sacharidy	16.79 G
Energie	140.18 kcal
Tuky	6.95 G
Protein	4.87 G