



## Superrychlá květáková polévka

### Ingredience

- 750 g květák
- 150 g Brambory
- 1 kostka MAGGI Slepíčí bujón
- 750 ml voda
- 190 ml smetana
- 0.5 lžička sůl
- 1 špetka černý pepř
- 1 ks bílý rohlík

### Postup

1. Do většího hrnce nalijte vodu. Poté přidejte kuřecí vývar Maggi a vše přiveďte k varu.
2. Do vývaru přidejte na menší kostičky pokrájené, propláchnuté brambory, očištěný, na růžičky rozdělený květák a vařte tak dlouho, dokud zelenina nezměkne.
3. Hrncem stáhněte z ohně a vše rozmixujte tyčovým mixérem, dokud nevznikne hladká polévka.
4. Poté vraťte hrncem s polévkou na mírný plamen a pomalu za stálého míchání přilévejte smetanu. Polévku již nevařte, aby se smetana nesrazila. Pozvolna vše prohřívejte. Polévka bude krásně hladká a krémová.
5. V případě potřeby dochuťte polévku solí a pepřem.
6. Horkou polévku nalijte do misek nebo talířů, navrch ji posypte krutony (z pečiva nebo z opečené slaniny) a čerstvě nasekanou petrželkou či koprem.

30 Méně

3 porcí

|           |             |
|-----------|-------------|
| Sacharidy | 36.91 G     |
| Energie   | 294.94 kcal |
| Tuky      | 13.94 G     |
| Protein   | 9.03 G      |