Krémová brokolicová polievka

Potrebujeme

- - 1 brokolica
- - 1 menšia cibuľa
- - 2-3 strúčiky cesnaku
- - 100 g Karička črievko
- - 2 lyžice pesta
- - soľ, mleté čierne korenie
- - 1/2 čajovej lyžičky strúhaný zázvor

Postup

Brokolicu rozoberieme na ružičky, opláchneme vo vode, vložíme do hrnca s vodou a pridáme ostatné ingrediencie až na syr. Varíme cca 20 minút, odstavíme z ohňa, pridáme syr a ponorným mixérom rozmixujeme nie úplne do hladka. Podávame s opečeným pečivom.

Tento recept nám posiela:	Lubomir z Bratislavy
náročnosť:	nízka
čas:	30 minút
porcie:	4
bezlepkový recept:	Áno