

1 čerstvá brokolice nebo balíček mražené

2 středně velké brambory

asi 1 l [zeleninového vývaru](/h-recepty-zobraz.php?soubor=Zeleninov%C3%BD+v%C3%BDvar)

(100 g dobrého taveného sýra, smetany nebo rostlinné smetany)

sůl, pepř, muškátový oříšek

Brokolici očistíme, rozdělíme na menší kousky, pokud je košťál dřevnatý, dáme ho jen vyvařit, jinak ho pokrájíme na menší kousky. Brambory oloupeme a nakrájíme na menší kousky. Společně uvaříme v zeleninovém vývaru doměkka.

Některé růžičky vcelku vyjmeme, pak je použijeme na ozdobu. Do polévky přidáme sýr a ponorným mixérem rozmixujeme do požadované konzistence. Dochutíme solí a kořením.

Podáváme dozdobené kousky vařené brokolice a nejlépe s domácími krutonky nebo oblíbeným pečivem.

Tip:

Na krutonky stačí pokrájet jakékoliv pečivo na kostičky, vložit do trouby na plech s pečícím papírem a opéct horkovzduchem dozlatova. Nebojte se, že by krutonků bylo moc, on se ten zbytek hodí jako chroupání jen tak či k televizi.