Květáková polévka s nivou a opraženou slaninou

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 ks	malý květák
2 ks	brambor
1 kostka	zeleninový bujon
2 lžíce	máslo
	sůl
	černý pepř drcený
	muškátový oříšek
150 g	slanina
150 g	niva
	bílá bageta



Postup přípravy

Omytý květák rozebereme na růžičky. Brambory oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Obojí dáme vařit spolu s kostkou zeleninového bujónu do 1 litru vody. Uvaříme doměkka (bude to trvat asi 10 minut). Poté polévku rozmixujeme (pokud je hustá, přilijeme trošku vody). Zjemníme máslem, podle chuti dosolíme, opepříme a přidáme trošku strouhaného muškátového oříšku. Na pánvi si mezitím nasucho opražíme na proužky pokrájenou slaninu. Hotovou květákovou polévku rozdělíme na talíře a posypeme opraženou slaninou a na kostičky pokrájenou nivou. Podáváme s bílou bagetkou opečenou v troubě.