

Rychlá brokolicová polévka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 sáček	mražená brokolice (cca 350 g)
trochu	olivový olej
1 stroužek	česnek
1 l	voda
1 kelímek	zakysaná smetana nebo bílý smetanový jogurt
	sůl a mletý pepř
100 g	tvrdý uzený sýr



Postup přípravy

Mraženou brokolici vhodíme do hrnce s olivovým olejem a chvíli restujeme. Po pár minutách přihodíme nasekaný česnek, necháme jej rozvonět a pak zalijeme horkou vodou. Vaříme asi 8 minut, poté brokolici rozmixujeme dohladka. Zjemníme zakysanou smetanou (popř. bílým jogurtem), osolíme, opeříme a přidáme nastrouhaný uzený sýr. Hotovou brokolicovou polévku můžeme ihned podávat.