



# Brokolicová polievka od pani Eriky

Recepty



Polievky



Oslava



0 min



0



3.0

1703



## Budete potrebovat'

Brokolica	300 gr
Voda	1,5 litra
Mrkva	80 gr
Masť	30 gr
Hladká múka	30 gr
Korenie čierne mleté Vitana	
Červená mletá paprika Vitana	1 lyžička

Vajce

1 ks

Sol'

Čerstvá petržlenová vňať

## Príprava receptu

Očistenú a umytú brokolicu rozoberieme na ružičky, vložíme do vriacej vody, pridáme očistenú mrkvu pokrúpanú na kolieska, osolíme a varíme.

Z masti a múky pripravíme svetlú zápražku, primiešame mleté čierne korenie Vitana a mletú červenú paprika Vitana, zamiešame a varíme, až kým zelenina nezmäkne. Vajce rozšľaháme vidličkou, nalejeme do polievky a varíme, až kým sa nezrazí. Nakoniec ju ochutíme zelenou petržlenovou vňaťou posekanou nadrobno.



Paprika sladká mletá



Čierne mleté korenie