

Květáková polévka

pro 4 osoby

Suroviny:

1 menší květák
2 lžice hladké mouky
2 lžice másla
1,2 l vody

muškátový oříšek
sůl
pepř
100 ml smetany (minimálně 31%)

půl svazku pažitky
na závěr 1 lžice studeného
másla na zjemnění

Postup: Z květáku odstraníme vnější velké listy a hlavní košťál, hlavu rozebereme na růžičky a drobné košťálky. Obojí dáme do vařící vody a povaříme. Když je květák téměř měkký, vyjmeme ho z vývaru a dáme stranou.

V hrnci rozpustíme větší část másla, přisypeme mouku a umícháme světlou jíšku. Zalijeme ji vývarem z květáku, dobře prošleháme metličkou, aby se jíška rozpustila a necháme alespoň 20 minut za občasného míchání provařit na mírném ohni.

Polévku ochutíme pepřem, solí, nastrouháme do ní trochu muškátového oříšku a necháme ještě chvíli povařit, stačí 5 minut.

Uvařené košťálky nakrájíme, vložíme zpět do polévky a rozmixujeme. Polévku zjemníme smetanou, přidáme celé růžičky uvařeného květáku a na závěr vmícháme kousek másla, už nevaříme. Až na talíři ozdobíme nadrobno posekanou pažitkou.

BABIČČINY RADY



Dejte pozor, aby se vám jíška „nepřichytila“ – květáková polévka musí zůstat bílá.

Výraznější chuť muškátu dodá oříšek než květ, ale pozor, stačí jen malá špetka.

