

---

## POLÉVKA Z PEČENÉHO KVĚTÁKU

---

### Suroviny:

- 1 květák
- 3 stroužky česneku
- 1 lžice červené papriky
- 1 lžice másla
- 2 mrkve
- 1 pórek
- 1,5 l zeleninového vývaru
- 2 lžice olivového oleje
- sůl a pepř
- čerstvá bazalka

Květák rozdělíme na růžičky, přidáme česnek, zakapeme olivovým olejem a posypeme červenou paprikou. Dáme do trouby na 180 stupňů a pečeme cca 30minut.

Na másle orestujeme mrkev a pórek, zalijeme vývarem a necháme vařit do změknutí. Poté přidáme 3/4 pečeného květáku a česnek. Polévku rozmixujeme. Osolíme, opepříme a přidáme zbytek květáku. Nakonec ozdobíme lístky bazalky.

A je to! Jak snadné.