Polévka s pečeným květákem, Jihočeským žervé a cizrnou

1 hodina

náročnost ●●○○

Není polévka jako polévka, s pečeným květákem je jedinečná.

Ingredience

- 700 g květáku
- 1 balení Jihočeského žervé
- 1 menší cibule
- 2 stroužky česneku
- 30 ml olivového oleje
- 250 g sterilované cizrny
- 400 g brambor
- 1 l vývaru
- 0,5 lžičky uzené červené papriky
- špetka muškátového oříšku
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

V míse smícháme polovinu oleje, uzenou papriku, pepř a sůl. Cizrnu propláchneme a smícháme s marinádou a pár kousky květáku. Necháme cca 20 min odstát. Cizrnu vložíme společně s květákem na plech vyložený pečicím papírem a pečeme při 180 °C 30–40 minut. Mezitím si pokrájíme zbylý květák, cibuli, česnek a brambory na menší kousky. V hrnci rozpálíme druhou polovinu oleje a restujeme nejdříve cibuli, česnek a poté přidáme květák a brambory. Zalijeme vývarem a vaříme do změknutí. Poté rozmixujeme, přidáme Jihočeské žervé a dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Polévku podáváme posypanou pečenou cizrnou, květákem a zakápnutou olivovým olejem.