

# Brokkoli krémleves Rékától

## Hozzávalók:

- 1 fej brokkoli (kb. 50 dkg)
- mogyorónyi vaj
- 2 dl tej
- 1 kanál étkezési keményítő
- só, bors

## Elkészítés:

A megmosott brokkolit feltesszük főni, annyi vízben, amennyi éppen ellepi. Ha megpuhult, összeturmixoljuk. Csipetnyi sót, mogyorónyi vajat teszünk bele. Mi a margarin helyett a vajra szavazunk, mert a margarin nem más, mint habosított étolaj, ezért családirag inkább visszatértünk a vajhoz. Tejjel felengedjük a pürét. Amikor forrni kezd, kevés vízben feloldott étkezési keményítővel főzzük még össze, ezáltal picit besűrűsödik. Betétnak sajtot, pirítóskecskakat tehetünk bele. 12 hónapos kortól ajánlott ez a recept, de ezt tényleg a felnőttek is örömmel megeszik, ekkor még egy pici őrölt borssal is szoktam bolondítani.

**Jó étvágyat!**

