



Hrášková polévka z mraženého hrášku s mátou

Ingredience

mražený hrášek: **150 g**
jarní cibulka: **2 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
zeleninový vývar: **600 ml**
smetana ke šlehání: **80 ml**
máta: **6 lístků**
máslo: **1 PL**
olej: **1 KL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

V hrnci na troše oleje necháme rozpustit máslo a zpěníme na něm bílou část jarní cibulky. Přidáme nadrobno nakrájený česnek a po 1 minutě hrášek a zelenou část cibulky. Zalijeme horkým vývarem a povaříme asi 5 minut. Podle chuti osolíme, opeříme, přidáme nasekanou mátu a vše rozmixujeme dohladka....

Hrášková polévka z mraženého hrášku s mátou - recept

V hrnci na troše oleje necháme rozpustit máslo a zpěníme na něm bílou část jarní cibulky. Přidáme nadrobno nakrájený česnek a po 1 minutě hrášek a zelenou část cibulky. Zalijeme horkým vývarem a povaříme **asi 5 minut**. Podle chuti osolíme, opepříme, přidáme nasekanou mátu a vše **rozmixujeme dohladka**. Hrst hrášku můžeme odložit stranou a dát ho zpět do hotové polévky. Přilijeme smetanu a už jen **krátce povaříme**.

Hrášková polévka se podává s opečeným toustem nebo krutony z toustového chleba.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí