

Hrášková polievka

Potrebuje

- - 400 g zelený hrášok
- - 2 ks zemiaky
- - 1 ks cibuľa
- - 2 PL oleja
- - 1 črievko Karička
- - soľ
- - čierne mleté korenie
- - muškátový oriešok
- - 2 plátky chleba
- - 2 PL masla

Postup

Najprv si nakrájame cibuľu najemno. Na troške oleja ju opražíme. Pridáme k nej nakrájané zemiaky a zelený hrášok – môže byť čerstvý alebo mrazený, chvíľku restujeme. Zalejeme to asi litrom vody.

Ochutíme soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom. Varíme asi 20 minút.

Pred koncom varenia odoberieme zopár hráškov.

Celú polievku dôkladne rozmixujeme.

Do polievky pridáme črievko Karičky a za stáleho miešania necháme rozpustiť.

Odobratý hrášok vrátíme do polievky.

Na panvičke si roztopíme trocha masla a pridáme nakrájaný chlieb na malé kocky. Opražíme a podávame s polievkou.

Tento recept nám posielal: Katarína z Prešova

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 4

bezpečný recept: Áno