

Karotkový krém s hráškom a restovanou šunkou na masle

Potrebuješ

- - 1 PL olivový olej
- - 2 plátky masla
- - 1/4 ks pór
- - 600 ml voda
- - 4 ks mrkva
- - 3 plátky detská šunka
- - 1 ks petržlen
- - 100 g mrazený hrášok
- - 1 ČL sušený cesnak
- - 1 ČL soľ
- - 1 PL hnedý cukor

Postup

Do hrnca si dáme olivový olej a plátok masla, počkáme kym sa rozpustí.

Pridáme na jemno nakrájaný pór a chvíľku restujeme. Medzitým si očistíme a na kocky nakrájame mrkvú, ktorú pridáme do základu a poprášime hnedým cukrom. Restujeme, kym nám cukor skaramelizuje.

Pridáme očistený a na kocky nakrájaný petržlen, posypeme trochu soli (v závislosti od veku dieťaťa) a pridáme i sušený cesnak.

Restujeme spolu 5 minút a podlejeme vodou tak, aby bola zelenina zakrytá a voda 1 cm nad ňou. Privedieme k varu a zeleninu varíme 15 minút. Zeleninu rozmixujeme ponorným mixérom na jemný krém.

Pridáme rozmrazený hrášok a varíme ešte ďalších 10 minút na nízkom stupni.

Polievku odstavíme a pripravíme si restovanú šunku. Na panvičke rozpustíme druhý plátok masla a pridáme na malé kúsky nakrájanú detskú šunku.

Restujeme, kym šunka nezačne krásne chytať krustu. Orestovanú šunku pridáme do polievky a premiešame, už nevaríme.

Servírujeme.

Tento recept nám posiela: Anna

náročnosť:

čas:

35 minut

porcie:

4 porcie