

Hrachová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Sušený neloupaný hrách 500 g
- Předvařené uzené maso 100 g
- Cibule 1 ks
- Hřebíček 6 ks
- Mrkev 1.5 ks
- Máslo 3 lžíce
- Majoránka 1 lžička
- Česnek, rozmělněný 3 stroužek
- Sůl 2 špetka
- Pepř 1 špetka
- **NA KRUTONY**
- Dva dny staré rohlíky 6 ks
- Máslo 100 g
- Nasekané bylinky (tymián, petrželka, majoránka) 3 hrst

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrách přes noc namočte do vody. Pak jej scedte, propláchněte ve studené vodě a zalijte asi 2,5 litry

čisté studené vody. Přidejte uzené maso, jednu cibuli s napíchanými hřebíčky a rovněž bobkové listy. Vařte asi 1 hodinu. Vyndejte maso, cibuli i bobkové listy. Cibuli a lístky vyhodte, maso pokrájejte. Polovinu polévky odlijte a rozmixujte tyčovým mixérem, pak obě spojte dohromady. Na hrubé straně struhadla nastrouhané mrkve osmahněte na másle a přidejte do polévky. Vmíchejte rovněž majoránku a česnek a polévku dochuťte solí a pepřem. Podávejte s kousky masa a krutony. Na krutony pokrájejte rohlíky na kostičky a dozlatova je opečte na másle. Na posledních pár minut k nim nasypete i bylinky.