

Hrášková polévka se slaninou I.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Mražený hrášek 500 g
- Sušená nebo čerstvá majoránka 1 lžíce
- Sůl pepř - dle chuti 2 špetka
- Anglická slanina 250 g
- Toastový chléb 1 ks
- Nastrouhaný eidam 1 ks
- Zakysaná smetana 200 g
- Čerstvá majoránka na ozdobu 6 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci orestujte na oleji nasekanou cibulku a česnek. Přidejte mražený hrášek, majoránku a pepř. Zalijte vodou asi tak 2 cm nad okraj. Vařte 5 až 7 minut. Nakonec dochuťte solí a rozmixujte v krém. Na teflonové pánvi nasucho orestujte kostičky slaniny a toastový chléb, který pak zasypte nastrouhaným sýrem. Polévku rozdělte do misek, ozdobte zakysanou smetanou, slaninou s krutony a čerstvou majoránkou.