

Hráškovo-mátová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mražený hrášek 300 g
- zeleninový vývar 750 ml
- zakysaná smetana 3 lžíce
- čerstvá máta 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- jarní cibulka 1 svazek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěné cibulky nakrájíme na tenká kolečka (část natě si ponecháme stranou na ozdobu) a v hrnci na rozehrátém másle necháme zesklovatět
2. Přidáme hrášek, na drobno nasekanou mátu, horký vývar, přivedeme k varu, povaříme 5 minut a pak polovinu rozmixujeme
3. Rozmixovanou polovinu vrátíme do hrnce, vmícháme zakysanou smetanu, opatrně prohřejeme a podle chuti osolíme i opepříme
4. Podáváme ozdobené natí z cibulek.