

London particular

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- 1 uzené šunkové koleno 1 kg
- Sušený zelený hrach 300 g
- Velká cibule, oloupaná a přepůlená 1 ks
- Velká mrkev, oloupaná a nakrájená na 3 cm špalíky 1 ks
- Řapík celeru, nakrájená na 3 cm špalíky 1 ks
- Celý bílý pepř 1 lžička
- Bobkový list 1 ks
- Tymián 5 snítky
- Stonky petrželky, avázané 4 ks
- Mořská sůl - dle chuti 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Hladkolistá petrželka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1 Koleno namočte přes noc do studené vody. Do jiného hrnce nalijte studenou vodu a dejte do ní přes noc máčet hrach.

2 Druhý den opláchněte koleno pod tekoucí vodou a dejte ho do velkého hrnce. Přidejte cibuli, mrkev, řapíkatý celer, bílý pepř a bouquet garni. Zalijte asi 1,5 až 2 litry vody tak, aby bylo maso

potopené. Přivedte k varu, ztlumte a vařte 2,5 až 3 hodiny doměkka (maso by mělo jít snadno odloupnout od kosti). Během vaření sbírejte pěnu.

3 Vyjměte koleno z vývaru a nechte ho trochu zchladnout. Vývar přecedte a vraťte do hrnce. Slijte hrách, vsypte ho do hrnce k vývaru a vařte 1,5 až 2 hodiny doměkka. Mezitím oberte maso z kostí.

4 Uvařený hrách rozmixujte dohladka. Znovu polévku ohřejte. Je-li moc hustá, rozředte ji trochou vroucí vody; pokud je naopak příliš řídká, vařte ji ještě, až zhoustne. Ochutnejte a podle chuti případně osolte a opepřete.

5 Na krutony nakrájejte rohlík na kolečka a v pánvi na rozehřáté směsi másla a oleje je opékejte asi 3 minuty dozlatova. Nechte osušit na papírových utěrkách.

6 Rozdělte polévku do talířů, přidejte uzené maso a krutony a posypte petrželkou