Hráškový krém

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Máslo 1 lžíce
- Šalotka, najemno nakrájená 50 g
- Kvalitní mražený hrášek 150 g
- Kuřecí vývar 550 ml
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Bílý pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Na lžíci másla zpěňte šalotku a opékejte ji asi minutu. Přilijte 100 ml horkého vývaru a na středním plameni ho nechte odpařit. Opět přilijte dalších 100 ml vývaru a znovu ho nechte odpařit.

2 Přidejte hrášek, osolte, opepřete, přilijte zbývajících 350 ml vývaru a přiveďte k varu. Povařte asi 5 minut a ponorným mixérem důkladně rozmixujte. Případně dosolte a dopepřete. Milovníci krémovějších polévek mohou zašlehat kousek studeného másla, ale není to nutné. Polévku podávejte horkou.