

Hráškovo-mátová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Jarní cibulka 1 svazek
- Máslo 1 lžíce
- Mražený hrášek 300 g
- Nasekané čerstvé mátové lístky 1 lžíce
- Zeleninový vývar 750 ml
- Zakysaná smetana 3 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepr - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibulky očistěte, opláchněte a nakrájejte na tenká kolečka; část natě si ponechte stranou na ozdobu. V hrnci zahřejte máslo a kolečka cibulky v něm nechte minutu sklovatět. Přidejte hrášek, mátu a horký vývar; přiveďte k varu.
2. Povařte pět minut, pak polovinu rozmixujte v robotu. Vraťte do hrnce a vmíchejte zakysanou smetanu. Opatrně prohřejte, ochutnejte a případně osolte a opepřete. Podávejte v miskách nebo šálcích s podšálky, ozdobené natí z cibulky.