

Hrášková polévka s pestem a rybími krutony

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mražený hrášek 500 g
- Středně velké brambory, oloupané a nakrájené na kousky 4 ks
- Zeleninový vývar 1 l
- Rybí prsty 10 ks
- Balzamikové pesto 3 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Hrášek a brambory dejte do polévkového hrnce, přilijte vývar, uveďte do varu a zlehka povařte asi deset minut, až brambory změkknou. Mezitím opečte rybí prsty podle návodu, aby byly pěkně zlaté. Rozkrájejte je na sousta a udržujte v teple.

2 Třetinu hrášku a brambor vyjměte pomocí děrované naběračky a uchovejte stranou. Zbylou polévku rozmixujte, vmíchejte do ní pesto a zbytek hrášku s bramborami. Prohřejte a pak podávejte v nahřátých miskách, s křupavými rybími krutony.