

Uzená hrachovo-mrkvová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zelený sušený hrach, předem namočený 200 g
- Kousek uzeného (kolínko s kostí) 1 ks
- hřebíčky 2 ks
- Velká cibule, jemně nakrájená 1 ks
- Velká mrkev, oškrábaná a nasekaná najemno 1 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Chlebové krutony k podávání 2 hrst

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Hrách dejte vařit asi s litrem a půl vody, uzeným, cibulí, mrkví a kořením. Na mírném varu vařte asi hodinu, až bude uzené úplně měkké a bude se oddělovat od kosti. Maso vyjměte, zbavte kostí, tuku, kůže a šlach a část drobně nakrájejte.
2. Polévku rozmixujte (je-li jí hodně, mixujte po částech) a vraťte do hrnce s nakrájeným masem. Deset minut povařte, případně osolte a okořeňte čerstvě mletým pepřem.
3. Podávejte s tenkými plátky zbylého masa - můžete je lehce osmahnout, aby byly křupavé -, případně s chlebovými krutony.

