

Polévka z hrášku a řeřichy

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mražený hrášek 450 g
- Čerstvá řeřicha 80 g
- Zeleninový vývar 850 ml
- Šťáva z citronu 1 ks
- Kůra z citronu 1 ks
- Hustý bílý jogurt 4 lžíce
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Kostky ledu k podávání 1 hrst
- Mražený hrášek 450 g
- Čerstvá řeřicha 80 g
- Zeleninový vývar 850 ml
- Šťáva z citronu 1 ks
- Kůra z citronu 1 ks
- Hustý bílý jogurt 4 lžíce
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Kostky ledu k podávání 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny přísady kromě jogurtu a ledu vložte do mixéru. Příklad nepřetěžujte, raději suroviny zpracujte postupně, ve dvou dávkách. Mixujte několik minut, dokud nevznikne hladká směs. Pokud chcete, můžete ji ještě ochutit. Pak už jen pokapejte jogurtem a podávejte. Jedna nebo dvě kostky ledu z ní udělají osvěžující bombu!

Polévka vydrží v chladničce ve vzduchotěsné krabičce dva dny, zmrazená až měsíc. Před podáváním ji pořádně promíchejte.