Hráškový krém s mátou a skořicí

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Máslo 30 g
- Hladká mouka 70 g
- Studená voda 1 l
- Mléko 150 ml
- Smetana na šlehání 200 ml
- Hrášek 300 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Bílý pepř - dle chuti 2 špetka
- Mletá skořice 1 špetka
- Máta 4 snítka

- Máslo 30 g
- Hladká mouka 70 g
- Studená voda 1 l
- Mléko 150 ml
- Smetana na šlehání 200 ml
- Hrášek 300 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Bílý pepř - dle chuti 2 špetka
- Mletá skořice 1 špetka
- Máta 4 snítka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci rozpusťte máslo, přisypte mouku a vytvořte světlou jíšku. Zalijte ji vodou či vývarem, osolte a metlou rozšlehejte. Za občasného míchání vařte dvacet minut.

2. Přilijte mléko, a až začne polévka vařit, přisypte hrášek. Povařte pět až deset minut, dokud není hrášek měkký (mražený zpravidla potřebuje kratší dobu než čerstvý), a odstavte z ohně. Přímo v hrnci pak polévku rozmixujte ponorným mixérem a ještě ji přeceďte přes jemný cedník. Rozmixovaný hrášek protlačte vařečkou nebo obrácenou naběračkou.

3. Do polévky přilijte smetanu; čtyři lžíce si nechte na ozdobu. Prohřejte a dochuťte solí i mletým pepřem. Každou porci ozdobte smetanou, skořicí a lístky máty.