

Letní hrášková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mražený zelený hrášek 450 g
- Čerstvá máta 1 hrst
- Smetana ke šlehání 4 lžíce
- Vařící voda 1 l
- Zeleninový bujon 1 kostka
- Nasekaná pažitka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci smíchejte vařící vodu s bujonem a hráškem.
2. Nechte mírně vychladnout. Potom směs přelijte do mixéru, přidejte lístky máty a rozmixujte na kaši.
3. Dejte chladit. Mezitím ušlehejte smetanu.
4. Podávejte se šlehačkovou čepicí posypanou kousky pažitky.