

Hrášková polévka s frankfurtskými párky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule, nakrájená na větší kousky 1 ks
- Mrkev, nakrájená na větší kousky 1 ks
- Česnek, oloupaný 1 ks
- Řapíkatý celer, stonek, pokrájený 1 ks
- Rostlinný olej 3 lžíce
- Mletý muškátový květ 1.2 lžička
- Žlutý předvařený hrach 450 g
- Kuřecí vývar 1.5 l
- Bobkový list 2 ks
- Frankfurtský párek 8 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Cibuli, mrkev, česnek a celer dejte do robotu a nasekejte.

2 V hrnci na oleji na středním plameni osmahněte 5-10 minut zeleninu tak, aby byla měkká, ale ne hnědá.

3 Přidejte muškátový květ, pořádně promíchejte, pak přidejte hrách a znovu dobře zamíchejte. Nalijte do hrnce vývar, přidejte bobkové listy a přiveďte k varu. Hrncem přikryjte, ztlumte plamen a vařte asi hodinu, až je hrách měkký a polévka hustá. (Pokud polévka zhoustne dřív, než je hrách dovařený, zředte ji vývarem).

4 V hotové polévce nechte prohřát párky.