

Hráškový krém s badyánem a mátovou smetanou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Hrášek mražený 400 g
- Máslo 80 g
- Šalotka 40 g
- Kuřecí vývar 1 l
- Zakysaná smetana 120 ml
- Máta 0.25 hrst
- Badyán 1 ks
- Citronová kůra 2 plátek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Pomalu rozpustíme máslo, přidáme najemno nakrájenou šalotku a necháme zeskvovatět. Poté přidáme hrášek, osolíme, přidáme citronovou kůru seříznutou škrabkou na plátky, promícháme a zalijeme kuřecím vývarem. Přidáme hvězdičku badyánu a krátce povaříme. Badyán a citronovou kůru vyjmeme, polévku rozmixujeme a přecedíme. Přidáme 1/3 zakysané

smetany a podle potřeby osolíme.

Polévku doplníme zakysanou smetanou s jemně nasekanou mátou a přidáme ještě hrášek na ozdobu.