

Hráškový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Zeleninový vývar 500 ml
- Cibule 1 ks
- Pórek 1 ks
- Hrášek mražený 500 g
- Mléko 200 ml
- Smetana na vaření 200 ml
- Máslo 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Pepř černý čerstvě mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Francouzská bageta 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve orestujeme na másle cibuli pokrájenou na drobno a pokrájený pórek. Přidáme hrášek, promícháme, osolíme a zelejeme zeleninovým vývarem a vše přivedeme k varu. Jakmile je hrášek

měkký, sundáme polévku ze žáru a přidáme do ní mléko i smetanu a vše společně rozmixujeme v mixéru. Přes jemný cedník polévku přecedíme zpět do rendlíku a ještě pár minut provaříme. Dle chuti dosolíme.

Bagetu nakrájíme na tenké plátky, zakapáme olivovým olejem, osolíme, opepříme a vložíme do trouby. Necháme ji dozlatova opéct. Polévku podáváme s opečenou bagetkou.

Poznámka:

Recept je z pořadu Zdenka Pohlreicha Česko vaří s Pohlreichem.