

Hrachovice s podkrkonoší

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hrach 250 g
- máslo 50 g
- mletá skořice 1 špetka
- muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Přebraň hrách namočíme do studené vody a necháme přes noc v chladu
2. Na nabobtnalý hrách nalijeme vodu, přidáme kousek másla a vaříme
3. Uvařený hrách protřeme přes síto nebo jej rozeleme na masovém strojku, vložíme do smetany, okořeníme, osolíme, ještě krátce povaříme a podáváme s pokrájenou a na másle osmaženou žemlí.