

Zelená hrášková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Hrášek mražený 400 g
- Zeleninový vývar 1 l
- Římský salát 1 ks
- Máta 1 snítka
- Crème Fraiche 200 g
- Citronová kůra 0.25 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupejte, nakrájejte a asi 2 minuty nechte na rozpáleném másle zesklivatět. Přidejte hrášek a připravený vývar. Přiveďte k varu a vařte asi 8 minut. Mezitím omyjte salát a nechejte okapat. Přidejte do polévky a vařte asi 8-10 minut do měkka.

Otrhejte lístky máty a nasekejte najemno. Smíchejte s crème fraîche nebo zakysanou smetanou, citrónovou kůrou, osolte a opepřete. Polévku rozmixujte a podávejte se lžící mátovo-smetanového krému.

Poznámka:

Tip: Polévka chutná výborně teplá a vychlazená z lednice je osvěžující při horkých dnech.