

Hrášková polévka se ztraceným vejcem a ředkvičkami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 4 lžíce
- Jarní cibulka 4 ks
- Brambora 4 ks
- Mořská sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 4 špetka
- Hrášek 800 g
- Bílý vinný ocet 2 lžíce
- Vejce 8 ks
- Ředkvička 4 ks
- Majoránka 5 snítka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 V hrnci na másle zpěníte jarní cibulku; trvá to asi 2 minuty. Přidejte brambory, zalijte 1,6l vroucí vody nebo zeleninového vývaru, osolte, opepřete a vařte 10-15 minut, až budou brambory měkké. Přidejte hrášek a vařte další 4 minuty.

2 V jiném hrnci přiveďte k varu vodu. Osolte, opepřete a přilijte ocet. Zamíchejte a do středu víru

nechte sklouznout vejce rozklepnuté do misky. Po 3–4 minutách vyjměte děrovanou naběračkou.

3 Horkou polévku nalijte do misek, posypte ředkvičkami, předem pokrájenými na tenké plátky, doprostřed dejte ztracené vejce a ozdobte čerstvými lístky majoránky nebo oregana.