

Hrachová polévka s vepřovým masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vývar z masa a zeleniny 1.5 l
- hrách 200 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- vepřové maso 100 g
- cibule 100 g
- majoránka 1 špetka
- Knorr Polévka Hrachová 1 balení
- uzený bůček 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrách vložte do vody na 2 hodiny. Následně uvařte doměkka ve vývaru z masa a zeleniny .

Vepřové i bůček nakrájejte na kostičky. Cibuli nakrájejte nadrobno.

Bůček částečně rozežrejte, přidejte k němu maso nakrájené na kostičky a poté nakrájenou cibuli.

Vše usmažte, přidejte trochu vody a duste, dokud vše nebude měkké.

Přidejte hrách.

Ve studené vodě rozmíchejte Knorr Polévka Hrachová a přidejte k vařící polévce.

Okořeňte dle chuti majoránkou a pepřem. Hrachovou polévku s vepřovým masem vařte ještě 10 minut.

