

Hrachová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí maso 500 g
- cibule 2 ks
- hrách 200 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- majoránka 1 špetka
- uzená slanina 100 g
- brambory 4 ks
- Knorr Polévka Hrachová 1 balení
- mrkev 2 ks
- česnek 3 stroužek
- Knorr Bujón Zeleninový 1 kostka
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Namočte hrách na 24 hodin do studené vody.

Zalijte maso, zeleninu a slaninu dvěma litry vody a přiveďte k varu. Stáhněte a odeberte vzniklou pěnu.

Brambory nakrájejte na kostky. Přidejte je do vývaru společně s hrachem, kořením a kostkou Knorr

Bujón Hovězí. Nechte vše vařit do okamžiku, až bude hrách úplně měkký (rozvařený). Vytáhněte veškerou zeleninu a maso, nakrájejte na kostky a vložte zpět do vývaru. Přidejte Knorr Polévka Hrachová, která zlepší chuť a konzistenci polévky. V

Poznámka:

hrách připravíme 24 hod. předem