

Hrášková polévka se salátem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 5

- Čerstvý hrášek 500 g
- Olej 1 lžíce
- Jarní cibulka 1 svazek
- Zeleninový vývar 1 l
- Listový salát 1 ks
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Veka 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Sušené bylinky 0.5 lžička
- Čerstvá bylinková nať na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Hrášek vyloupeme ze slupky. Na oleji orestujeme nadrobno pokrájené cibulky, přidáme hrášek a vše zalijeme zeleninovým vývarem. Vše povaříme asi 15 minut, hrnec odstavíme z ohně a přidáme listy salátu. Necháme je zavadnout a vše rozmixujeme ponorným mixérem. Nakonec polévku dochutíme solí a pepřem.

Veku nakrájíme na plátky, máslo prošleháme s bylinkovou směsí, veku slabě potřeme bylinkovým máslem a ogrilujeme z obou stran.

Nakonec jednotlivé porce ozdobíme čerstvou bylinkou.