

Hrášková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- máslo 2 lžíce
- mouka hladká 1 lžíce
- hrášek sterilizovaný 0.5 hrnek
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- nadrobno nakrájená osmažená cibule 1 lžíce
- bujón zeleninový 1 kostka
- petrželka 1 hrst
- olej 1 lžíce
- rohlík starší 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme ji vodou (asi 1 litr) a vložíme scezený a opláchnutý hrášek. Osolíme, opepříme a přidáme cibuli. Přivedeme k varu a vaříme za občasného míchání asi 15 minut.

Před dokončením vložíme bujón a ještě chvilku povaříme. Nakonec přidáme posekanou petrželku. Na oleji osmažíme nakrájený rohlík. Do polévky ho přidáme až před podáváním.