

Hrachová polévka s uzeným masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sušený hrách 250 g
- Mrkev 2 ks
- Petržel 2 ks
- Celer 1 ks
- Přepuštěné máslo 60 g
- Uzený bůček 1 kg
- Nemoučných brambor 400 g
- Malý svazek čerstvé majoránky 1 svazek
- Sůl 1 špetka
- Pepr 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrách propláchněte v cedníku a nechte přes noc namočený ve studené vodě nebo slabém vývaru. Kořenovou zeleninu očistěte a nakrájejte na kostičky. Máslo rozehřejte v hrnci a osmažte na něm kostičky zeleniny. Přijďte hrách i s případnou tekutinou z namáčení a bůček.

Uvedte do varu, seberte pěnu, osolte a opepřete. Nechte hrnec částečně přikrytý pokličkou a na mírném plameni provařte polévku asi 50 minut. Mezitím oloupejte a na kostičky nakrájejte brambory. Asi po 20 minutách varu je přijďte do polévky, aby se zhruba půl hodiny provařily. Z polévky vyjměte bůček a nakrájejte ho na plátky. Polévku dochuťte lístky majoránky, případně osolte

a opeřete. Rozlijte do talířů a podávejte s plátkem masa.

Poznámka:

Namáčení přes noc