

Smetanová hrášková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej olivový 2 lžíce
- smetana 1 ks
- cibule 1 ks
- hrášek sterilizovaný 500 g
- pažitka 1 ks
- vývar zeleninový 1 l

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrášek vsypeme do osolené vroucí vody a 5 minut ho povaříme. Slijeme přes cedník a ochladíme

studenou vodou. V hrnci na olivovém oleji osmažíme nakrájenou cibuli, vsypeme okapaný hrášek, zalijeme horkým zeleninovým vývarem, který jsme si předtím připravili z kostky, a 5 minut povaříme.

Vlijeme smetanu, osolíme, opepříme a polévku rozmixujeme. Polévku podáváme s pečivem, které můžeme opéct v toastovači. Je to vydatná a rychlá večeře.