

# Hráškový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- cibule 100 g
- česnek 1 stroužek
- hrášek 400 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- smetana 1 dl
- voda 200 ml

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Mixování, mletí

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

- 1) Cibuli nakrájíme najemno, česnek utřeme a společně je osmahneme na másle.
- 2) Zalijeme vodou, přidáme hrášek a krátce povaříme.
- 3) Osolíme, opepříme, rozmixujeme. Zjemníme smetanou.

## Poznámka:

můžeme ještě doplnit krutóny