

Jemný hráškový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Zeleninový vývar 500 ml
- Cibule 1 ks
- Pórek 1 ks
- Mražený hrášek 500 g
- Mléko 200 ml
- Olivový olej dle potřeby 1 lžíce
- Smetana 200 ml
- Máslo dle potřeby 1 lžíce
- Mletý pepř dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Francouzská bageta, jeden den stará 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve orestujte na másle cibuli a bílou část póru. Přidejte hrášek, promíchejte, osolte, opepřete a zalejte zeleninovým vývarem a vše přiveďte k varu.

Jakmile je hrášek měkký, sundejte polévku ze žaru a přidejte do ní mléko i smetanu a vše společně

rozmixujte v mixéru. Přes jemný cedník polévku přecedte zpět do rendlíku a ještě pár minut provařte. Dle chuti dochuťte solí.

Bagetu nakrájejte na tenké plátky, zakapejte olivovým olejem, osolte a opepřete. Vložte do trouby a nechte ji dozlatova opéct. Polévku podávejte s opečenou bagetkou.