

Letní polévka ze zeleného hrášku a ledového salátu

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 1 lžíce
- mražený hrášek 200 g
- zeleninový vývar 500 ml
- sůl, pepř 1 ks
- kopr 2 lžíce
- jarní cibulka 3 ks
- listy ledový salát 3 ks
- vejce 1 ks
- sedmikrásky na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájenou cibulku orestujeme na olivovém oleji. Zalijeme vývarem a ochutíme koprem. Povaříme několik minut. Přidáme překrájené listy ledového salátu a rozmixujeme ponorným mixérem do hladka. (Nechávám stranou několik celých hrášků na ozdobu.)

V hrníčku rozšleháme vajíčko vidličkou a dáme do polévky. Dochutíme solí a pepřem. Ještě povaříme, aby se nám hezky propojily chutě. Můžeme pro zajímavost ozdobit jedlou sedmikráskou. Dobrou chuť.

