

# Rychlá hrášková polévka se šunkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Loveling



## Suroviny

**Porce:** 4

- olivový olej+ na zakápnutí 1 lžíce
- velká cibule,nasekaná nadrobno 1 ks
- česnek,rozmělněný 2 stroužek
- brambory varného typu B nebo C 400 g
- šunka od kosti,nakrájená na nudličky 200 g
- kuřecí vývar 1 l
- mražený hrášek 200 g

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1.Olej rozpalte ve velkém hrnci, přidejte cibuli a česnek. Za stálého míchání opékejte 3 minuty nebo dokud cibule nezměkne. Vsypejte oloupané, na kostičky nakrájené brambory a šunku. Míchejte dalších 5 minut.

2.Přilijte kuřecí vývar, přiklopte a přiveďte k varu, pak nechte mírně probublávat 15-20 minut aby brambory změkly. Na posledních 5 minut dejte do polévky hrášek. Rozmixujte, ochuťte solí a podávejte pokapané olivovým olejem a posypané rozdrceným pepřem.

**Poznámka:**

sůl, pepř