

Hrášková finská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- cibule 2 ks
- zeleninový vývar 2 l
- uzený losos 150 g
- hrách 500 g
- smetana ke šlehání 200 ml
- zelený hrášek 150 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- nať jarní cibulky 1 ks
- cukr 1 ks
- majoránka 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Finsko

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli nakrájenou na kostičky osmahneme na oleji. Přilijeme vývar, přidáme žlutý oloupaný hrách a posekanou majoránku, může být i sušená. Vaříme na mírném ohni asi 50 minut.

Plátky lososa nakrájíme na proužky.

Z polévkového základu vyjmeme vařený hrách, 2 lžíce dáme stranou a zbytek rozmixujeme. Přilijeme 150 ml šlehačky a dochutíme solí, pepřem a trochou cukru. Směs vrátíme do polévky společně se zeleným hráškem a ještě chvíli povaříme.

Do hotové polévky vložíme proužky lososa a zbylý hrách, můžeme doplnit ještě na kolečka nakrájenou jarní cibulkou, ale nemusí být. Zbytek šlehačky ušleháme, každou porci kopečkem šlehačky ozdobíme a posypeme majoránkou.