

Smažený hrášek do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hrubá mouka 130 g
- vejce 1 ks
- mléko 1.5 dl
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ze studeného mléka, špetky soli, vajec a mouky umícháme hladké těstíčko, které má být o něco hustší než těsto na palačinky

V kastrole nebo hlubší pánvi rozpálíme olej a přes hrubé struhadlo protlačujeme těstíčko tak, aby jen kapalo. Já používám na protlačování gumovou stěrku. Hrášek vzniklý z kousků těsta občas promícháme a smažíme postupně dozlatova. Usmažený hrášek vyjmeme cedníkem.

Smažený hrášek dáváme do polévky těsně před podáváním až na talíř.