

Hráškovo - špenátová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 5 lžička
- Středně velká cibule, najemno nasekaná 1 ks
- Česnek, rozmělněný 1 stroužek
- Kuřecí vývar 400 ml
- Mražený hrášek 450 g
- Čerstvý špenát 230 g
- Čerstvě vymačkaná citronová šťáva 2 lžička
- Sůl, jemně mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Křepelčí vajíčka 8 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čtyři lžičky olivového oleje rozpalte ve středně velkém hrnci na středním plameni. Přidejte cibuli, česnek a za stálého míchání opékejte 3 minuty. Vlijte vývar a přiveďte k varu. Vsypete hrášek a opět přiveďte k varu. Snižte plamen a vařte 2-3 minuty. Vmíchejte omytý špenát a přiklopené vařte další 3 minuty. Pak polévku rozmixujte tyčovitým mixérem. Pokud se vám zdá příliš hustá, přidejte do ní pár lžic vody. Pak do polévky vmíchejte citronovou šťávu a podle chuti osolte a opepřete. Polévku podávejte pokapanou zbylým olejem a s volskými oky z křepelčích vajíček.