

# Hrášková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Pórek 1 ks
- Celer 1 ks
- Petrželová nať 2 lžíce
- Brambory 1 ks
- Šunka 100 g
- Hrášek zelený 500 g
- Zeleninový vývar 1 l
- Salát hlávkový - listy 3 ks
- Smetana 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Peprň černý mletý 1 špetka

**Doba přípravy:** 75 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na oleji asi 30 minut podusíme nakrájenou cibuli, mrkev, česnek, pórek, celer, petrželku, brambor a šunku.

Přidáme hrášek a zeleninový vývar. Pomalu vaříme, dokud hrášek nezměkne (zhruba 10 minut).

Polovinu polévky odebereme, rozmixujeme a vrátíme k nerozmixované polovině. Podle potřeby přihřejeme, osolíme a opepříme. Nalijeme do nahřátých talířů a každou porci ozdobíme lžící ušlehané šlehačky.