

# Hráškový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Vývar zeleninový 1 l
- Hrášek mražený 450 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 3 stroužek
- Máslo 1 lžíce
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- majoránka 1 špetka
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Cibuli oloupeme a nadrobno nasekáme. V hrnci na rozpuštěném másle cibulku zesklivatíme, přidáme horkou vodou propláchnutý hrášek a několik minut zakryté podusíme. Pak přilijeme zeleninový vývar, přidáme oloupaný a prolisovaný česnek a majoránku. Přivedeme k varu a na mírném ohni povaříme asi 5 minut. Potom polévku odstavíme, rozmixujeme a podle chuti osolíme. Každou porci polévky pak před podáváním zjemníme lžící zakysané smetany.